

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**
**EFP 26.02**

**Texturizado de concentrado de proteína de Soja – TSP D65**

 FECHA EMISIÓN:  
08/05/2020

**AGBM**®

 EMISOR:  
Jefe de Desarrollos

 APROBACIÓN:  
Gerencia de calidad

 REVISIÓN: 05  
12/08/2021

<b>Nombre del producto:</b>	Texturizado de Concentrado de proteína de Soja – TSP D65			
<b>Código de artículo:</b>	---			
<b>Composición:</b>	Proteínas de soja, grasa, fibras y cenizas.			
<b>Especificaciones técnicas:</b>	<b>Características Físicas</b>			
	<b>Parámetro</b>	<b>Valor - Tolerancia</b>	<b>Fuente de Referencia</b>	<b>Técnica</b>
	Apariencia	Sólido granular, irregular de 1 a 3mm, sin presencia de materiales extraños	Requisito interno	Control visual
	Color	Crema claro	Requisito interno	Control visual
	Olor	Suave, característico a soja, poco perceptible en el polvo seco	Requisito interno	Sensorial
	Tamaño de partícula	< 3 mm	Requisito interno	Tamizado
	Densidad aparente compactada	0,10 - 0,30 g/ml	Requisito Interno	Técnica interna
	<b>Características Químicas</b>			
	<b>Parámetro</b>	<b>Valor - Tolerancia</b>	<b>Fuente de Referencia</b>	<b>Técnica</b>
	Humedad	< 6% p/p	Requisito Cliente	Gravimetría
	Proteínas	65 – 70% BS	CAA - Requisito interno	Kjeldahl
	Materia Grasa	< 3% BS	Requisito Cliente	Soxhlet
	Fibra	< 7% BS	Requisito interno	Van Soest
	Cenizas	< 5% BS	Requisito interno	Calcinación
	pH	6,0 – 7,4	Requisito interno	Potenciometría
	Gluten	< 10ppm	CAA	Inmuncromatografía

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**

**EFP 26.02**



**Texturizado de concentrado de proteína de Soja –  
TSP D65**

FECHA EMISIÓN:  
08/05/2020

**AGBM**<sup>®</sup>

EMISOR:  
Jefe de Desarrollos

APROBACIÓN:  
Gerencia de calidad

REVISIÓN: 05  
12/08/2021

	Actividad ureásica	Máx. 0,30	CAA	AOCS. BA. 9-58
	<b>Características Biológicas</b>			
	<b>Parámetro</b>	<b>Valor - Tolerancia</b>	<b>Fuente de Referencia</b>	<b>Técnica</b>
	Recuento Total	<20.000 UFC/g	Requisito Interno	Recuento en placa
	E. Coli	Negativo en 1 g	Requisito Interno	Recuento en placa
	Salmonella	Ausencia/25 g	CAA	ISO 6579-1:2017
<b>Requisitos especiales:</b>	Contiene Soja. Producto libre de gluten. RNE: 4003200 – RNPA: 04072089 Certificado Senasa A-4447			

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**

**EFP 26.02**



**Texturizado de concentrado de proteína de Soja –  
TSP D65**

FECHA EMISIÓN:  
08/05/2020

**AGBM**

EMISOR:  
Jefe de Desarrollos

APROBACIÓN:  
Gerencia de calidad

REVISIÓN: 05  
12/08/2021

<b>Información Nutricional</b>		<b>Cantidad cada 100g</b>	<b>Cantidad cada 100g BS</b>	
	Valor energético	366 kcal (1531 kJ)	394 kcal (1649 kJ)	
	Carbohidratos	28,0 g	30,1 g	
	Proteínas	61,4 g	66,0 g	
	Grasas Totales	0,9 g	1,0 g	
	Grasas Saturadas	0,1 g	0,1 g	
	Grasas Trans	0,0 g	0,0 g	
	Fibra Alimentaria	1,4 g	1,5 g	
	Fibra Dietética	1,4 g	1,5 g	
	Sodio	550 mg	590 mg	
	Potasio	580 mg	624 mg	
	Colesterol	< 10 mg	< 10 mg	
	Azúcares	< 1 g	< 1 g	
	<b>Aminoácidos Típicos (g / 100g proteínas)</b>			
	Alanina	3,7	Leucina	6,3
Arginina	5,8	Metionina	1,2	
Ac Aspártico	10,6	Prolina	4,3	
Cisteína	1,4	Serina	4,6	
Glicina	3,6	Tirosina	2,9	
Acido Glutámico	15,6	Treonina	3,4	
Histidina	2,4	Triptofano	1,3	
Isoleucina	4,6	Fenilalanina	4,2	
Lisina	5,3	Valina	4,3	
<b>Tratamiento tecnológico:</b>	Producto obtenido mediante una inicial molienda de la materia prima y su posterior extracción, lavado, neutralización, blanqueo y secado, obteniendo como resultado el concentrado de proteína. Este producto es posteriormente texturizado, secado y envasado. Método definido en instructivos de proceso (IFP).			
<b>Envasado – Embalaje:</b>	El producto es despachado en bolsas compuestas por 3 pliegos de papel kraft de 80 gr/m <sup>2</sup> . El pliego exterior blanco y los dos interiores marrones. Con bolsa interior de polietileno de 50 micrones. Capacidad: 20kg (Consultar por otras presentaciones)			
<b>Condiciones de Almacenamiento y Distribución:</b>	Almacenar en lugar seco.			
<b>Etiqueta:</b>	Según modelo de rotulo aprobado			
<b>Vida útil:</b>	24 meses.			

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

EFP 26.02



**Texturizado de concentrado de proteína de Soja –  
TSP D65**

FECHA EMISIÓN:  
08/05/2020

**AGBM**<sup>®</sup>

EMISOR:  
Jefe de Desarrollos

APROBACIÓN:  
Gerencia de calidad

REVISIÓN: 05  
12/08/2021

<b>Legislación vigente aplicable:</b>	Código Alimentario Argentino, Capítulo 19, Art. 1412 (Res 126, 29.1.80)
<b>Usos Previstos / Grupos Vulnerables</b>	Materia prima para elaboración de alimentos. Personas sensibles a los productos de soja