

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

Nombre del producto:	Texturizado de Concentrado de proteína de Soja – TSP D65			
Código de artículo:	---			
Composición:	Proteínas de soja, grasa, fibras y cenizas.			
Especificaciones técnicas:	Características Físicas			
	Parámetro	Valor - Tolerancia	Fuente de Referencia	Técnica
	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
	Características Químicas			
	Parámetro	Valor - Tolerancia	Fuente de Referencia	Técnica
	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	Inmunocromatografía

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

	Actividad ureásica	Máx. 0,30	CAA	AOCS. BA. 9-58
	Características Biológicas			
	Parámetro	Valor - Tolerancia	Fuente de Referencia	Técnica
	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
Requisitos especiales:	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

Información Nutricional		Cantidad cada 100g	Cantidad cada 100g BS
	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
	Aminoácidos Típicos (g / 100g proteínas)		
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
Tratamiento tecnológico:	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).		
Envasado – Embalaje:	El producto es despachado en bolsas compuestas por 3 pliegos de papel kraft de 80 gr/m ² . El pliego exterior blanco y los dos interiores marrones. Con bolsa interior de polietileno de 50 micrones. Capacidad: 20kg (Consultar por otras presentaciones)		
Condiciones de Almacenamiento y Distribución:	Almacenar en lugar seco.		
Etiqueta:	Según modelo de rotulo aprobado		
Vida útil:	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[®]

EMISOR:
Jefe de Desarrollos

APROBACIÓN:
Gerencia de calidad

REVISIÓN: 05
12/08/2021

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