



Finepro

HARINAS
MICRONIZADAS

1. DEFINICIÓN

Producto obtenido de la molienda, clasificación y posterior extrusado de semillas limpias, sanas, desengrasadas de soja (Glycine Max (I) MerryI).

2. ESPECIFICACIONES

2.1. GRANULOMETRÍAS

GRANULADOS TK >8mm / **T** 3-8mm / **TM** 2-8mm / **TI** 2-3mm / **TG** <2mm / **G** <1.75mm

GRANULADOS FINOS TGF pasa por tamiz mesh 20, retiene mesh 80.

MICRONIZADOS TGI / II 100% pasa por tamiz mesh 100 (149 micrones)

MARCA: GAP TEX 100							
Aspecto / Aspect	Granulado / granulated						Polvo Fino / fine poder (micronizado / micronized)
Medidas	> 8 mm TK	3 – 8 mm T	2 – 8 mm TM	2 – 3 mm TI	< 2 mm TG	100% pasa por tamiz de 1,75 mm G	100 % pasa por tamiz mesh 100 (149 μ) II
							
Color	Marrón claro						Crema

2. 2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

HUMEDAD	MÁX. 9%
PROTEÍNAS	50 – 65% (base seca)
CARBOHIDRATOS	30%
GRASA	MÁX. 2%
CENIZAS	MÁX. 6.5%
MÁXIMA ACTIVIDAD ENZIMÁTICA	DELTA PH.0.15 (como actividad ureásica)
FIBRA CRUDA	MAX. 3.5%

TG / TGF / TGI presentan un contenido de proteínas (base seca) 45 – 50%.

2. 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella spp

Criterio de aceptación (n=5 c=0; ausencia en 25g)

Método de ensayo (ISO 6579-1:2017)

Valores establecidos según Legislación Alimentaria vigente (CAA), Cap. XIX,

Art. 1407 – (Resolución conjunta RESFC-2018-2-APN-SRYGS#MSYDS N°2/2018).

2. 4. INGREDIENTES

Harina de soja desgrasada.

CONTIENE: DERIVADO DE SOJA.

2. 5. ENVASES

ENVASE PRIMARIO Bolsa de polietileno. No se utilizan para cierre de los envases broches ni clips metálicos, así como tampoco ningún material o artículo que pudiera contaminar el producto durante su transporte, almacenamiento, apertura o fraccionamiento.

ENVASE SECUNDARIO Bolsa de polipropileno laminada blanca con fuelle. El envase primario se cierra con un nudo interno y el envase secundario se cierra con costura.

Los envases son originales y de primer uso.

2. 6. ETIQUETADO

Cada envase tiene una etiqueta que proporciona la siguiente información:



2. 7. VIDA ÚTIL

La partida tiene un lapso de vida útil remanente de 24 meses desde la fecha de producción.

Conservar siempre en un lugar fresco y seco.

2. 8. PRESENTACIÓN / CAPACIDAD DE HUMECTABILIDAD / TIEMPO DE HIDRATACIÓN

MARCA: GAP TEX 100

ASPECTO	GRANULADO						GRANULADO FINO	POLVO FINO (MICRONIZADO)	
MEDIDAS	> 8 mm TK	3 – 8 mm T	2 – 8 mm TM	2 – 3 mm TI	< 2 mm TG	100% pasa por tamiz de 1,75 mm G	Pasa tamiz mesh 20 Retiene tamiz mesh 80 TGF	100 % pasa por tamiz mesh 100 (149 μ) TGI	100 % pasa por tamiz mesh 100 (149 μ) II
PRESENTACIÓN (BOLSAS)	15 kg	20 kg	20 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg
CAPACIDAD DE HUMECTABILIDAD (GR DE AGUA: GR DE TVP)	3:1	3:1	3:1	3:1	3:1	-	3:1	3:1	-
TIEMPO DE HIDRATACIÓN (MINUTOS)	5 – 7	5	5	Instantáneo	Instantáneo	-	Instantáneo	Instantáneo	-

2. 9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional / Nutritional information			
Porción / portion: 50 g (5 cucharadas soperas colmadas)			
	Per 100 grams	Per portion	% VD (*)
Valor Energético / Energetic value	338 kcal/ 1414 kj	169 kcal/ 707 kj	8
Carbohidratos /Carbohydrates	30 g	15 g	5
Proteínas / Proteins	50 g mín. (BS)	25 g mín. (BS)	33
Grasas totales / Total fats	2 g máx.	1 g máx.	2
Grasas saturadas / Saturated fats	0,3 g	0,15 g	1
Grasas trans / trans fats	No contein	No contein	-
Colesterol / Cholesterol	No contein	No contein	-
Fibra alimentaria / Dietary fiber	3,5 g máx.	1,75 g máx	7
Sodio / Sodium	100 mg	50 mg	2
(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000kcal u 8400kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas .			
(*) Percent daily values are based on a 2000 calorie diet.			

3. USO PREVISTO

Este producto es 100% natural y 100% a base de soja. Es el perfecto extensor / sustituto cárnico dadas sus características de similitud con la carne, en cuanto a la textura y efecto mordida.



Puede sustituir carne vacuna, aviar, pescado o cerdo.

Previo a su uso o durante la manufactura del producto en cuestión, se debe hidratar 1 parte de Texturizado con 3 de agua, obteniendo un total de 4 partes de producto final. Reduciendo esto considerablemente los costos.

Por su grado de molienda este producto se hidrata muy rápidamente. Una vez hecho esto, se debe utilizar y mantener en lugar fresco como si fuera carne.

"No dude en ponerse en contacto con nosotros para cualquier consulta o mayor información. Estamos a su disposición."



www.galpro.com.ar