



Texpro[®] **PROTEÍNAS
TEXTURIZADAS**

1. DEFINICIÓN

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



2. ESPECIFICACIONES

2. 1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

ASPECTO Material granulado

Ficha Técnica

COLOR Caramelo

GRANULOMETRÍA 100 % pasa por malla de 8 mm, retiene malla de 2 mm.

No contiene materias extrañas ni presenta aspecto apelmazado, aterronado u otras características organolépticas indeseables.

2. 2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

HUMEDAD	MAX. 9%
PROTEÍNAS	50 – 65% (BASE SECA)
CARBOHIDRATOS	30%
GRASA	MAX. 2%
CENIZAS	MAX. 6.5%
MÁXIMA ACTIVIDAD ENZIMÁTICA	DELTA PH.0.15 (COMO ACTIVIDAD UREÁSICA)
FIBRA CRUDA	MAX. 3.5%

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, colorante natural caramelo E-150.

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. PALLETIZADO

Con bolsas de 20 Kg. cada una, de 640 Kg. por pallet. Con lámina de film stretch.

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.

4. PRUEBAS

4. 1. CAPACIDAD DE HUMECTABILIDAD (MÍN.)

3g agua: 1g proteína texturizada de soja

4. 2. TIEMPO DE HIDRATACIÓN

5 minutos.

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



www.galpro.com.ar