



CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE SOYA

FUNCIONALIDAD

Emulsionante, aporte nutricional, rendimiento.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Es un concentrado de proteína de soya funcional, tiene una emulsión de grasa superior y retiene 5 veces su peso en agua.

Mantiene la humedad en una formulación rica en grasas.

Se utilizan ampliamente en:

Embutidos

Carnes preparadas

Análogos. vegetarianos.

Proporcionan a los procesadores de carne un sistema de unión estable entre carne, grasa y agua. El uso de la proteína de soya representa un ahorro económico en la elaboración de estos productos cárnicos.

★ CERTIFICACIONES

Halal

Kosher

FSSC22000.

★ FUENTE DE ORIGEN

Se deriva de productos naturales no transgénicos de alta calidad, desgrasados y de soya descascarada

Alérgeno

No transgénico

Libre de Melamina

★ DOSIS

2.0% de acuerdo a la NOM-158-SCFI-2003, Jamón-Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba.

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

1 año / 1.5 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 20 kg

➤ También contamos con:

Caseinato de Sodio

Caseinato de Calcio

Caseinas

Proteínas de Soya Aislada

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30



PROTEÍNA AISLADA DE SOYA 90%

FUNCIONALIDAD

Agente emulsionante, retenedor de agua y texturizador, formación de geles fuertes, aporte proteico.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Producto obtenido de la fracción de la semilla de soya, exenta de los contenidos no proteicos, debiendo contener no menos del 90% de proteína. Dentro de las principales aplicaciones, se encuentran:

Cárnicos y embutidos: en salmueras de inyección como extensor de carnes y retención de agua, para incrementar rendimiento y vida útil, así como agente cohesivo en productos molidos, troceados o embutidos.

Lácteos como bebidas, fórmulas infantiles: buen emulsionante y como aporte proteico.

Complementos y suplementos alimenticios.

Panificación: retención de agua, rendimiento, disminuye absorción de grasa durante el freído.

Alimentos enlatados como atunes.

Barras energéticas y batidos.

★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
ISO 22000
No GMO

★ FUENTE DE ORIGEN

SOYA
Alérgeno
No transgénico
Declaración Libre de Melamina

★ DOSIS

NORMA Oficial Mexicana NOM-122-SSA1-1994:
Embutidos: máx. 2%
Asociación Mexicana de Alimentos de Soya A.C. (AMAS):
Panificación: 3%

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

1 año

★ PRESENTACIÓN

Saco 20 kg

➤ También contamos con:
Proteína Aislada de Soya 90% lecitinizada (fácil dispersión)
Concentrado de Soya
Proteínas Lácteas

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30



PROTEÍNA AISLADA DE SOYA 90% (lecitinizada)

FUNCIONALIDAD

Agente emulsionante, retenedor de agua y texturizador, formación de geles fuertes, aporte proteico, fácil dispersión.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Producto obtenido de la fracción de la semilla de soya, exenta de los contenidos no proteicos, debiendo contener no menos del 90% de proteína. Esta versión de aislado es de fácil dispersión. Dentro de las principales aplicaciones, se encuentran:

Cárnicos y embutidos: en salmueras de inyección como extensor de carnes y retención de agua, para incrementar rendimiento y vida útil, así como agente cohesivo en productos molidos, troceados o embutidos.

Lácteos como bebidas, fórmulas infantiles: buen emulsionante y como aporte proteico.

Complementos y suplementos alimenticios.

Panificación: retención de agua, rendimiento, disminuye absorción de grasa durante el freído

Alimentos enlatados como atunes.

Barras energéticas y batidos.

★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
ISO 22000
No GMO

★ FUENTE DE ORIGEN

SOYA
Alérgeno
No transgénico
Declaración Libre de Melamina

★ DOSIS

NORMA Oficial Mexicana NOM-122-SSA1-1994:
Emitidos: máx. 2%
Asociación Mexicana de Alimentos de Soya A.C. (AMAS):
Panificación: 3%

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

1 año

★ PRESENTACIÓN

Saco 20 kg

➤ También contamos con:
Proteína Aislada de Soya 90%,
Concentrado de Soya
Proteínas Lácteas

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30