

FICHA TECNICA

<b>NOMBRE</b>	<b>PROTEINA VEGETAL HIDROLIZADA</b>			
<b>REFERENCIA</b>	<b>ADT951</b>			
<b>DEFINICIÓN</b>	La <b>proteína Vegetal Hidrolizada</b> es un polvo fino color beige exento de impurezas, olor, sabor típico salado, producto de la hidrólisis de proteínas vegetales seleccionadas secadas por aspersión bajo condiciones sanitarias.			
<b>ANALISIS FISICOQUIMICOS</b>	<b>Prueba</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>	<b>Método</b>
	Humedad (%).	2	4	F.Q.1.1
	pH Solución 10%.	4.7	5.5	F.Q.2.2
	Proteína B.S. (Nx6.25).	18	21	FQ.4.1
	Cloruros B.S. Como NaCl.	41	47	FQ.8.1
	Transmitancia a 420nm.	60	70	FQ.9.3
<b>ANALISIS MICROBIOLOGICO</b>	<b>Prueba</b>	<b>Máximo</b>		<b>Método</b>
	Mesófilos Aerobios (UFC/g.).	20		MB-1.1
	Coliformes Fecales (UFC/g.).	<3		MB-2.1
	E.coli.	Negativo		MB-2.2
	Hongos y Levaduras.	100		MB-3.1
<b>RECAUCION PARA SU USO Y MANIPULACIÓN</b>	Practicas Higiénicas.	Practicas normales de Almacenamiento.		
	Medidas de protección en el Almacén.	No Requeridas.		
	Método de disposición de Efluentes.	Material bio degradable No riesgoso.		
	Medio de Extinción.	Agua y CO2.		

“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”