

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Producto obtenido a partir de harina de soja desgrasada, a la cual se le realiza un proceso de limpieza, molienda, tratamiento termofísico y secado, con un ajuste final de granulometría y humedad según requerimientos. Todos los tamaños pueden ser fabricados en color natural, caramelo y rojo.

2. INGREDIENTES

PST Natural: Harina de soja desgrasada.

PST Caramelo: Harina de soja desgrasada, INS 150A (Caramelo)

PST Rojo: Harina de soja desgrasada, Eritrosina INS 127 (Rojo)

3. PROPIEDADES FISICO - QUIMICAS - SENSORIALES Y OTRA (Código Alimentario Argentino Capítulo XIX. Harinas, concentrados, aislados y derivados)

PRODUCTO		TSM200	TSM1000		TSG100		TSG150		TSG300		TSG400		TSG600	
Tamaño Malla	µm	250	2850	1000	2000	1000	4000	2000	7000	4000	7000	4000	10000	4000
Partículas Retenidas*	%	≤20	≤10	≥85	≥75	≤25	≥10	≥50	≤5	≥70	≥10	≥65	≥80	≤20
Fondo (Pasante Malla 1000µ)	%	N/A	N/A		N/A		≤ 4							
Densidad Gr/Lt.		600 - 700	380 - 480		240 - 340		240 - 340		200 - 300		200 - 300		100 - 200	
Absorción de Agua***		N/A	Natural: ≥ 2,8 // Pink: ≥ 2,7 // Coloreado: ≥ 2,5								≥ 2,5			
Humedad %		≤ 9												
Proteína (b.s)** %		> 50												
Grasas totales (b.s)** %		< 2												
Hidratos de carbono (b.s)** %		< 25												
Cenizas (b.s)** %		< 6,5												
Fibra (b.s)**		< 3,5												
Olor/Sabor		Característicos del Producto												
Objetos Extraños (Piezas)		Libre												
Envases****		25Kg	20Kg	20Kg	15Kg	15Kg	15Kg	15Kg	15Kg	15Kg	15Kg	15Kg	8Kg	
40'HC Full Container Loaded (Capacidad)		28,5 tn	25,0 tn	25,0 tn	19,5 tn	18,3 tn	18,3 tn	18,3 tn	18,3 tn	18,3 tn	18,3 tn	18,3 tn	9,7 tn	

N/A: No Aplica

* Metodo RoTap, Test de 30 segundos.

** Base seca

*** El análisis de Hidratación, se realiza mediante el siguiente procedimiento: Se pesan 10 gr de muestra, en un vaso de precipitado. Se agregan 150 ml de agua destilada (23±2°C), se deja reposar por 10 minutos. Se coloca una malla de 1250 µm en el vaso de precipitado y se inclina el mismo a 45° aprox. Se filtra durante 10 minutos. Finalmente se pesa el agua a fin de determinar el ratio de absorción.

**** El cuadro muestra la capacidad teórica de cada bolsa según el tamaño de producto. Estos pueden modificarse en pedidos especiales.

3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	METODOLOGÍA
Recuento de aerobios mesófilos totales (ufc/g)	< 20.000	FDA:BAM:Ch.3 (a)
Recuento de hongos y levaduras (ufc/g)	< 50	ISO 21527-2:2008
Recuento de coliformes totales (nmp/g)	Negativo	FDA:BAM:Ch.4 (a)
Salmonella	Negativo en 50 gr	ISO 6579:2004
Staphylococcus	Negativo en 1 gr	AOAC 975.55 (a)
Clostridium Perfringens	Máximo 100 en 1 gr	ISO 7937:2004
Streptococcus Faecalis	Negativo en 1 gr	SM 9230 B:2012

4. PROPIEDADES FUNCIONALES

Reemplazo de proteína cárnica (extensor): en hamburguesas, rellenos de empanadas, salchichas, embutidos, etc.
Enriquecedor de productos alimenticios y aporte proteico.

Puede o no ser sometido a un nuevo proceso industrial antes de ser consumido.

5. DECLARACION DE ALERGENOS

Contiene soja.

6. VIDA UTIL

24 meses luego de su fecha de elaboración, en envase original y cerrado. Para obtener mejores resultados se recomienda almacenar el producto a una temperatura menor de 23°C y consumirlo dentro de los seis meses de la fecha de elaboración.

7. ENVASE

Bolsa tubular de papel kraft, multihojas con interior laminado / Big-Bags.

Capacidad: Ver cuadro.

Apto para estar en contacto con productos alimenticios.

Recomendación: Proteger los envases del daño físico y exposición al sol.

8. IDENTIFICACION

* Nombre del Fabricante	* R.N.P.A N°	* Fecha de vencimiento
* Número de lote	* Habilitación SENASA PLANTA	* Peso neto
* Nombre del producto	* Habilitación SENASA PRODUCTO	* País de origen
* R.N.E. N°	* Ingredientes	* Leyenda sobre uso

9. PALLETIZADO

Pallet Arlog reforzado de 1200 x 1000 mm, sin tratamiento térmico. Peso aprox.: 20 Kg pallet. // Pallet para exportación de 1000 x 1000mm, con tratamiento térmico. Peso aprox.: 20 Kg/pallet.

Film stretch y etiquetado del palletizado.

Mercadería sobre pallet con nylon/slip sheets.

Estiba: en función a los kg del envase.

10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar seco, fresco y libre de olores.

11. TRANSPORTE

Limpio, seco y libre de olor, con ventilación adecuada.

Exentos de proliferación visible de hongos, de insectos y de cualquier material contaminado.

Uso exclusivo para transporte de alimentos.

Fecha: 27/03/2019 | **Motivo de Cambio:** Cambio en la designación del producto y en el % pasante de la malla 1000 µ.

Generado y Emitido por: Responsable Investigación y desarrollo

Aprobado por: Responsable Departamento SGI