

### 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 OTRAS.

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)	%	≤8													
Densidad Gr/Lt.		700 - 800	380 - 480	240 - 340	240 - 340	200 - 300	200 - 300	100 - 200							
Absorción de Agua***		Natural: ≥ 2,9 // 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	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	9,7 tn	

\* Metodo RoTap, Test de 30 segundos.

\*\* Base seca

\*\*\* El análisis de Hidratación, se realiza mediante el siguiente procedimiento: Se pesan 10 gr. de PST y se coloca en un vaso de precipitado. Se agregan 150ml de agua a 25/27º dejándolo reposar por 10 minutos. Luego se inclina el vaso de precipitado a 45º sobre una malla tamiz durante 10 minutos permitiendo el drenaje de agua. Finalmente se pesa el agua a fin de determinar el ratio de retención.

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

### 4. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETER	ACCEPTANCE CRITERIA	METHODOLOGY
Recuento de aerobios mesófilos totales (ufc/g)	< 20.000	FDA:BAM:Ch.3 (a)
Recuento de hongos y levaduras (ufc/g)	< 250	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

**5. 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.*

**6. DECLARACION DE ALERGENOS**

- Contiene soja

**7. VIDA UTIL**

- 18 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.

**8. 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.*

**9. 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

**10. PALLETIZADO**

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

**11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

- Almacenar en lugar seco, fresco y libre de olores.

**12. 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:** 22/11/2017 | **Motivo de Cambio:** Se modifica el rango de absorción de TSG natural y valor de hongos y levaduras.

**Generado y Emitido por:** Responsable Investigación y desarrollo

**Aprobado por:** Responsable Departamento SGI