

ICH Aditivos alimentarios

Nombre del producto: **Concentrado Proteína de Soja - Soy Protein Concentrated**
CAS N°:
N. CE:
Aditivo alimentario: Proteína

Concentrated soy protein feed grade 65%

ITEM	STANDARD
Moisture =< %	9.0
Raw Protein (Dry basis) >=%	65.0
Crude Fiber =< %	4.5
Ash =<%	6.5
Crude Fat =< %	1.0
Total plate count (cfu/g) =<	50000
Aflatoxin B1 ug/kg =<	5.0
E.coli	Negative
Coliform Group =<	10/G
Samonella	Negative

Concentrated soy protein feed grade 70%

ITEM	STANDARD
Moisture =< %	8.0
Raw Protein (Dry basis) >=%	70.0
PH	6.5 -7.5
Ash =<%	6.0
E.coli =<	100/g
Coliform Group =<	Negative
Samonella	Negative
STANDARD Plate Count <	30000/G

El concentrado de proteína de soja contiene aproximadamente un 70 % de proteína de soja y es básicamente harina de soja desgrasada sin los carbohidratos solubles en agua. Se elabora eliminando parte de los carbohidratos (azúcares solubles) de la soja descascarada y desgrasada.

El concentrado de proteína de soja conserva la mayor parte de la fibra de la soja original. Se utiliza ampliamente como ingrediente funcional o nutricional en una amplia variedad de productos alimenticios, principalmente en alimentos horneados, cereales para el desayuno y en algunos productos cárnicos. El concentrado de proteína de soja se utiliza en productos cárnicos y avícolas para aumentar la retención de agua y grasa y para mejorar los valores nutricionales (más proteína, menos grasa).

Los concentrados de proteína de soja están disponibles en diferentes formas: gránulos, harina y secados por aspersión. Debido a que son muy digeribles, son adecuados para niños, mujeres embarazadas y lactantes y ancianos. También se utilizan en alimentos para mascotas, sustitutos de la leche para bebés (humanos y ganado) e incluso se utilizan para algunas aplicaciones no alimentarias.

El concentrado de proteína de soja (SPC) se extrae mediante un diseño de proceso único para eliminar los carbohidratos solubles y los factores antinutricionales mediante alcohol. Tiene características de bajo olor a soja, alta capacidad de emulsión, unión de agua y grasa, formación de gel, etc. Por lo general, se utiliza para reemplazar parcialmente el aislado de proteína de soja, con el fin de reducir el costo del producto, aumentar el contenido de proteína, mejorar la sensación en boca, etc. Ha sido ampliamente utilizado en productos como carne (salchichas, etc.), bebidas frías, bebidas, materias primas de piensos y alimentos horneados.

1. INVESTMENT CROSS TRADING SLU es una empresa comercial?

Somos importadores y distribuidores de aditivos alimentarios.

2. ¿Cuál es la cantidad mínima de pedido?

MOQ es de 200 kg.

3. ¿Cuánto tiempo esperaremos su respuesta?

Podemos garantizar que responderemos a sus consultas en menos de 24 horas en días hábiles.

4. ¿qué tipos de transporte podemos proporcionar?

Nuestros principales métodos de transporte incluyen transporte aéreo, transporte terrestre y transporte marítimo.

5. ¿Qué tipo de condiciones de pago puede aceptar?

Los términos de pago más utilizados son: CASH - T/T – CONFIRMING – LC, etc.

6. ¿Por cuánto tiempo recibiré mi bien?

Cuando se haya confirmado su orden de compra, los productos del inventario se entregarán dentro:

- Via terrestre 1 semana
- Via aérea de 1 a 2 semanas
- Via marítima de 6 a 8 semanas
- Otra forma de entrega a consultar