	<b>Especificaciones del producto</b>	<b>AC-FT06</b>
	<b>TEXTURIZADO DE ARVEJA</b> <b>SOLVID NATUR TEX</b>	Versión: 001 Fecha: 09/03/2020 Página 1 de 2

**Ingredientes:** Granos convencionales de arveja amarilla.

**Usos:** Galletitas, barras de cereal, cargas amiláceas, productos libres de gluten, carnes vegetarianas/veganas.

**Características sensoriales:**

Gusto: Arveja levemente tostada


Color: Crema – marrón muy suave – amarillo suave

Olor: Tostado suave – arveja cocida

**Características físico químicas:**

Valor energético	*330 kcal/100g aprox
Carbohidratos	*48-50 %
Proteínas	*24-27 %
Grasas totales	*2.0-3.0 %
Fibra alimentaria	*6.0-8.0 %
Humedad	9.0 % max
Cenizas	*2-3.5%
Absorción de agua	1:3

\*Los valores referidos son en base seca

	<b>Especificaciones del producto</b>	<b>AC-FT06</b>
	<p>TEXTURIZADO DE ARVEJA</p> <p><b>SOLVID NATUR TEX</b></p>	<p>Versión: 001</p> <p>Fecha: 09/03/2020</p> <p>Página 2 de 2</p>

**Granulometría:**

- Trozos de 3000 hasta 15.000 micrones

**Características Microbiológicas:**

Recuento de microorganismos aerobios totales (UFC/g)	< 10 <sup>5</sup>
Recuento de coliformes totales (UFC/g)	< 100
Escherichia Coli	Negativo en 50 g
Hongos y levaduras (UFC/g)	< 10 <sup>4</sup>
Salmonella S.P.	Negativo en 50 g

**Envase:** Bolsas de papel con polietileno interior de 15, 20 y 25 kg.

**Conservación:** No exponer a lluvia, altas temperaturas e insectos. Almacenar en lugar limpio y seco.

**Vida útil:** 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

