

PROTEÍNA GUISANTE 50+5 - ICH

1. **Denominación de venta** **CONCENTRADO PROTEÍNA DE GUISANTE 50+5 - ICH**
2. **Ingredientes** Guisante amarillo (Pisum sativum L.).
3. **Características** Concentrado de proteína de guisante, obtenido mecánicamente a partir de guisantes partidos y descascarillados.
 - 3.1. **Organolépticas** Aspecto: polvo homogéneo.
Color: beige pálido.
Olor: neutro con nota a guisante.
Sabor: neutro con nota a guisante.
 - 3.2. **Biológicas** Salmonella sp.: no detectada /25g
No sometido a tratamiento posterior a la molienda para controlar microorganismos.
 - 3.3. **Fisicoquímicas**

	NOMINAL	TOLERANCIA
Humedad	10 %	+2
Proteína bruta	50 %	+5
Fibra bruta	2 %	+3
Grasa bruta	1 %	+2
Almidón bruto	7 %	+5
Cenizas totales	2 %	+1
4. **Formato y presentación** Big Bag 450 kg / Saco 20kg (paletizado 600kg)
5. **Tratamientos tecnológicos a los que se ha sometido** Producto obtenido de la molienda mecánica de granos de guisantes crudos, partidos y descascarillados.
No sometido a tratamiento térmico. No irradiado.
6. **Condiciones de conservación** Transporte a temperatura ambiente.
Conservar en lugar fresco (<25°C) y seco (<65%), alejado del suelo y protegido de fuentes de olores, calor, humedad y luz.
7. **Sistema utilizado para identificar el producto** Fecha de fabricación: AAMMDD
8. **Destinos** Uso industrial para elaboración de productos alimenticios. No es un producto listo para consumo.
Materia prima para piensos.
9. **Variedades** No O.G.M, conforme a la Directiva 2001/18/CE, sobre liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE.
10. **Otras indicaciones** Consumo preferente antes de 24 meses desde la producción.
Puede contener trazas de GLUTEN por contaminación cruzada.