



## CERTIFICADO DE ANÁLISIS

### **PRODUCTO: PROTEINA DE JUDIA CONCENTRADO POLVO**

LOTE:	20090129	NUM. CAS:	
FECHA FABRICACIÓN:	09/2007	NUM. ANALISIS:	20090129-A
FECHA RETEST:	08/2010	PESO MOLECULAR:	
FECHA CADUCIDAD:		FORMULA:	

ENSAYOS	ESPECIFICACIONES	RESULTADOS
Parte utilizada	Frijoles secos	
Relación D/E	30-32:1	
Pais de origen	India	
Identificación	IR	Conforme
Aspecto	Polvo blanco o casi blanco, olor característica y sabor suave típico a frijoles	
Solubilidad en agua	NLT 25.0 %	25.14 %
Solubilidad en alcohol	NLT 10.0 %	11.60 %
Cenizas totales	NMT 6.0 %	1.54 %
Pérdida desecación	NMT 5.0 %	3.04 %
Tapped density	0.50-0.80 g/ml	0.74 g/ml
Untapped density	0.30-0.60 g/ml	0.53 g/ml
Tamaño de particula	100 % a través 60 mesh	100 %
Actividad inhibitoria amilasa	NLT 20000 units/g	20286.00 units/g
Actividad	NLT 40.0 %	41.6 %
Contaje total bacterias	NMT 5000 ufc/g	3100 ufc/g
Hongos y levaduras	NMT 100 ufc/g	30 ufc/g
E.Coli	Ausencia	Ausencia
Salmonella	Ausencia	Ausencia
Metales pesados	NMT 10 ppm	Nil
Plomo	NMT 3 ppm	Nil

#### NORMATIVAS QUE CUMPLE

Especificaciones fabricante

#### OBSERVACIONES

*Datos suministrados por el fabricante o distribuidor autorizado respecto a lo establecido en el Real Decreto 2259/1994.*

Producto no irradiado. Libre de GMO y producido bajo estrictas condiciones GMP.

#### CONSERVACIÓN

A temperatura ambiente, lejos del sol y la humedad en contenedores herméticos.