

Proteína de Chícharo 80%

Departamento: Aseguramiento y Calidad **Fecha:** Enero 2026 **Rev No:** 00

Descripción del producto: Proteína de Chícharo aislada al 80% **Vida útil:** 24 meses

Fuente: Chícharo amarillo de Canadá

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Parámetro	Límite Permisible
Apariencia	Polvo homogéneo, sin apelmazamiento
Olor y Sabor	Con olor y sabor originales a proteína de chícharo, aroma natural a chícharo fresco, ligeramente amargo, sin moho ni olores extraños.
Color	Blanco grisáceo o amarillo claro.
Impurezas	No hay impurezas visibles

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

Parámetro	Límite Permisible
Humedad %	≤8.0
Proteína (% en base seca)	≥80.0
Fibra cruda (5)	≤5.0
Grasa (%)	≤3.0
Ceniza (% en base seca)	≤8.0
Plomo (Pb, mg/kg)	≤0.5
Arsénico total (As, mg/kg)	≤0.5
Melamina (mg/kg)	≤0.25
pH	5.0-8.0

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Límite Permisible
Recuento total en placa	≤10,000 UFC/g
Coliformes MNP/100g	≤30 MNP/100g
E. Coli	Ausencia
Levaduras	≤50 UFC/g
Mohos	≤50 UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausencia

ALMACENAJE Y TRANAPORTE

Almacenaje Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar intensa y del calor.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Empaque Bolsa de 20 kg.

Normatividad aplicable: Cumple con criterios microbiológicos aplicables según NOM-247-SSA1-2008 (cereales y derivados).