

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Изолят соевого белка SSPI-90G1W (Шаньсун-90)****Страна-производитель: Китай**

<b>Наименование показателя</b>	<b>Результат анализа</b>
Влажность %	6,2
Белок (сухая основа, N x 6.25)%	90,5
Количество микроорганизмов (cfu/ g)	900
Coliforms	отсутствует
Salmonella	отсутствует
РН(10%)	7,7
Размер частиц (в% за 1 ООмеш)	Более или равно 95
Зола%	4,53
Жиры%	0,2

**Характеристики**

Non-GMO соевый белок, отличная гелификация, хорошая растворимость, улучшает текстуру и нарезку, предотвращает пыль, повышает коэффициент выхода продукта, снижает издержки на продукт. Не содержит компоненты животного происхождения, содержание белка в изоляте соевого белка составляет не менее 90%. Содержание белка в текстурированном соевом белке составляет менее 90%, обычно это 50% или 70%

**Применение:** колбаса в западном стиле, ветчина и другие низкотемпературные мясные продукты западного стиля, высокотемпературные колбасные изделия