



POTATO PROTEIN

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 19002
Country of origin: The Netherlands
Packaging: Guzman Gastronomía, Spain

2. DESCRIPTION:

It's a high-quality protein isolate, derived from potatoes.
It is a food ingredient based on plants for the innovation of products, which offers an excellent texturizing process. It also suits a vegan diet and to a more sustainable lifestyle.
It is a homogeneous powder of whitish color.

3. APPLICATION:

It is used to create bakery products without gluten, analogous of the meat (vegan products), not lacteal and "free" food of meat.

Characteristics :

- High solubility
- Excellent foaming
- Emulsifying and gelling properties

For instructions for use, recipes and gastronomic uses check the web page:
www.albertyferranadria.com

In the final result, the functionality of a finished product is better if it is followed by a pasteurization.

4. LEGAL REQUERIMENTS:

This product is designed to be applied in food and drinks. It is therefore exempted form REACH and exempted from registration according to the provisions in Article 2 of REACH Regulation 1907/2006/EC. As consequence a Chemical Safety Assessment is not required.

This product is no subject to authorization as imposed under title VII or restriction as imposed under title VIII.

5. SHELF LIFE:

5 years.

6. STORAGE RECOMMENDATIONS:

The product must be stored in a fresh, dark and well ventilated place.
Recommended temperature around 25°C and relative humidity of 65 %.

SOLEGRAELLS

guzmán

7. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Net Weight : 300g/10,5oz
 Units per box: 18
 Weight box: 5,4 kg
 Unit size: High: 175 mm
 Diameter: 99
 Box size : 45 x 36 x 38,5
 Box per layer: 6
 Layer per palet: 3
 GTIN-13 code: 8436537453385
 GTIN-14 code: 18436537453382

8. SPECIFICATIONS:

Appearance: a homogeneous powder of whitish color. Free from colors/odours and free-flowing.

Product requirements		Method used
Solubility properties		
pH a 1% solution	6 – 8	
Solubility at 1% in water (pH 7)	≥ 85%	
Composition		
Protein (N*6.25)/Dry weight	≥ 90%	ISO 3188
Moisture	≤ 9%	ISO 6496
Ashes	≤ 5%	ISO 5984
Others		
Sulphites (SO ₂ total)	≤ 50 mg/Kg	ISO 5379
Triglycoalkaloids (TGA)	≤ 300 mg/Kg protein	AOAC Official method 997.13
Microbiology		
Total Aerobic count	≤106 CFU/g	ISO 4833-1/2013
Moulds and yeasts	≤ 100 CFU/g	ISO 21527-1:2008
<i>E. coli</i>	Absent in 1 g	ISO 16649-2/3:2001
<i>Salmonella</i> spp.	Absent in 25 g	ISO 6579:2002
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent in 25 g	NEN-EN-ISO 11290-1/AMD.1

SOLEGRAELLS

guzmán

Chemical analysis		Method used
Functionality		
Foaming (3% solution at pH 7)	1250-1500%	available on request
Emulsifying capacity	500-600 g oil/g power	available on request
Gel strength (8% solution at pH 7)	1.4 – 1.9 N	available on request
Heavy metals		
Hg	< 10 µg/Kg	USP
As	< 50 µg/kg	USP
Cd	< 0.5 mg/Kg	USP
Pb	< 0.1 mg/Kg	USP
Cu	< 10 mg/Kg	USP
Zn	< 20 mg/Kg	USP
Natural constituents		
Trypsin inhibitory activity (TIA)	0.06 azocasein-units	(Spelbrink, R.E.J. et al, 2011)

9. ALLERGENS INFORMATION:

ALLERGENS	PRESENT AS AN INGREDIENT (YES/NO)	RISK OF CROSS CONTAMINATION (YES/NO)
Regulation (EU) No 1169/2011		
Cereals containing gluten (i)	No	Yes
Crustaceans and derivatives	No	NO
Eggs and derivatives	No	NO
Fish and derivatives	No	NO
Peanuts and derivatives	No	NO
Soybeans and derivatives	No	NO
Milk and derivatives (including lactose)	No	Yes
Nuts and derivatives	No	NO
Celery and derivatives	No	NO
Mustard and derivatives	No	NO
Sesame seeds and derivatives	No	NO
Sulphur dioxide and sulphites	No	Yes
Lupin and derivatives	No	NO
Molluscs and derivatives	No	NO

SOLEGRAELLS

guzmán

10. NUTRITIONAL VALUE:

Nutrition value (100g)

Energy (kj)	1557
Energy (kcal)	372
Protein (g)	90.5
Fat (g)	0.2
- Saturated fat acid (g)	0.2
Carbohydrates (g)	0.2
- Sugars (g)	0.2
Fibres (g)	3.5
Salt (g)	0,04

11. GMO STATEMENT:

The manufacturer hereby certifies that potato protein or any of their ingredients doesn't contain GMO.

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 22-January-2019

Revision number: 1

Revised by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

Approved by:
General Manager
Guzman Gastronomía

PROTEÍNA DE PATATA

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 190002

País de Origen: Holanda

Empaquetado: Guzman Gastronomía, España

2. DESCRIPCIÓN

Ingredientes: proteína de patata.

Se trata de una proteína de alta calidad, obtenida de la patata. Es un ingrediente alimentario a base de plantas para la innovación de productos, que ofrece una excelente texturización.

También se adapta a una dieta vegana y a un estilo de vida más sostenible.

La proteína de patata es un polvo homogéneo de color blanquecino.

3. APLICACIÓN

.Se usa para crear productos de panadería sin gluten, análogos de la carne (productos veganos), alimentos no lácteos y "libres" de carne. Sus características son:

- Alta solubilidad
- Excelente espumante
- Emulsionante y gelificante.

Para modos de empleo, recetas y aplicaciones consultar la página web:

www.albertyferranadria.com

En el resultado final, la funcionalidad de un producto terminado es mejor si le sigue una pasteurización

4. REQUISITOS LEGALES:

Este producto está diseñado para ser aplicado en alimentos y bebidas. Therefore, it is exempt from the REACH and from the record of agreement to the established in the article 2 of the Regulation REACH 1907/2006/CE. Como consecuencia, no se requiere una evaluación de la seguridad química.

Este producto no está sujeto a la autorización prevista en el ordenamiento del título VII.

5. VIDA ÚTIL

5 años.

6. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:

Conservar en un lugar fresco, oscuro y bien ventilado, recomendadas temperatura alrededor de 25°C y humedad relativa del 65%.

SOLEGRAELLS

guzmán

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 300g/10,5oz
 Unidades por caja: 18
 Peso caja: 5,4 kg
 Dimensión de la unidad: Alto: 175 mm
 Diámetro: 99
 Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38,5
 Caja por capa: 6
 Capa por palet: 3
 Código GTIN-13 : 8436537453385
 Código GTIN-14: 18436537453382

8. ESPECIFICACIONES

Apariencia: polvo blanco, libre de olores y colores extraños.

Requisitos		Método usado
Propiedades de solubilidad		
pH a 1% solución	6 – 8	
Solubilidad al 1% en agua (pH 7)	≥ 85%	
Composición		
Proteína (N*6.25)/Peso seco	≥ 90%	ISO 3188
Humedad	≤ 9%	ISO 6496
Cenizas	≤ 5%	ISO 5984
Otros		
Sulfitos (SO2 total)	≤ 50 mg/Kg	ISO 5379
Triglicoalcaloides (TGA)	≤ 300 mg/Kg proteína	AOAC Official method 997.13
Microbiología		
Recuento total aerobios	≤106 UFC/g	ISO 4833-1/2013
Mohos y levaduras	≤ 100 UFC/g	ISO 21527-1:2008
<i>E. coli</i>	Ausencia en 1 g	ISO 16649-2/3:2001
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia en 25 g	ISO 6579:2002
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g	NEN-EN-ISO 11290-1/AMD.1

Análisis químico		Método usado
Funcionalidad		
Foaming (solución 3% a pH 7)	1250-1500%	Método disponible bajo petición
Capacidad emulsionante	500-600 g poder de aceite/g	Método disponible bajo petición
Fuerza gel (solución 8% a pH 7)	1.4 – 1.9 N	Método disponible bajo petición
Metales pesados		
Hg	< 10 µg/Kg	USP
As	< 50 µg/kg	USP
Cd	< 0.5 mg/Kg	USP
Pb	< 0.1 mg/Kg	USP
Cu	< 10 mg/Kg	USP
Zn	< 20 mg/Kg	USP

Constituyentes naturales

Actividad inhibitoria de la tripsina (TIA) 0.06 azocasein-units

(Spelbrink, R.E.J. et al, 2011)

9. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	PRESENTES COMO COMPONENTE (YES/NO)	RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA (YES/NO)
REGLAMENTO (UE) 1169/2011		
Cereales con gluten (i)	No	Sí
Crustaceos y derivados	No	No
Huevos y derivados	No	No
Pescado y derivados	No	No
Cacahuetes y derivados	No	No
Soja y derivados	No	No
Leche y derivados (incluyendo la lactosa)	No	Sí
Frutos secos y derivados	No	No
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Semillas de sésamo y derivados	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	Sí
Altramuces y derivados	No	No
Moluscos y derivados	No	No

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor nutricional (100g)

Energía (kj)	1557
Energía (kcal)	372
Proteína (g)	90.5
Graasas (g)	0.2
- de las cuales, ác. grasos saturados (g)	0.2
Hidratos de carbono (g)	0.2
- De los cuales, azúcares (g)	0.2
Fibra (g)	3.5
Sal (g)	0,04

11. DECLARACIÓN DE OMG:

El fabricante certifica que la proteína de patata o cualquiera de sus ingredientes no contiene OMG.

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 22-enero-2019

Revisión número: 1

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Dirección de Calidad
Guzman Gastronomía