

Rosentek[®]

SOJA TEXTURIZADA



CARNE VEGETAL

El talar agroindustrial

Somos una empresa que se ha desempeñado en la actividad agropecuaria por más de 80 años. A través de nuestra marca comercial, ROSENTECK, nos concentramos en el valor agregado hacia el mundo, abocados firmemente en la implementación de nuevos procesos y normas de producción que el mercado global exige.

Trazabilidad

Nos distinguimos por cuidar de cada una de los pasos del proceso de producción y por contar con materias primas de primer nivel. Garantizamos calidad a través de un sistema de controles diarios en nuestros propios laboratorios, para agilizar el proceso de control de calidad, respuesta y mejora.

Mediambiente

Somos una empresa que se compromete con el cuidado del medio ambiente desde el comienzo de la siembra, recolección, hasta llegar al proceso de elaboración.



Texturizado de SOJA

Concentrado deshidratado, alto en contenido protéico, obtenido a partir de harina de soja desgrasada.



- 45% proteína
- 35% carbohidratos
- 5% fibras

CONTIENE:

0% grasas trans 0% colesterol

+ Vitaminas A, B, C, D, E y G
Minerales

Funcionalidad:

Alta capacidad de absorción de agua.

Mejora el ligado, la estructura y reduce el encogimiento durante la cocción

Mejora la funcionalidad de las proteínas

Permite formulaciones más completas y económicas

Usos y aplicaciones:



- Carnicos emulsificados



- Panificados
- Battermix
- Rebozados



- En reemplazo de la carne de res, pollo y pescado



- Chacinados
- Embutidos
- Fiambres



- Cereales
- Granolas
- Snacks



- En comidas vegetarianas o veganas



Presentamos tres variedades, pensadas para adaptarse mejor a las necesidades de cada producto

Rosen
TSP50

Rosen
WHITE

Rosen
DARK



Rosen TSP50

FICHA TÉCNICA

Producto:

Texturizado de soja

Materias primas:

Soja Glicine Max (L) Merrill, Agua

Propiedades Organolépticas:

Color: Beige, marrón claro

Olor: Característico a soja

Textura: Fibrosa

Características físico-químicas:

Absorción de agua: Mínimo 2,5 en agua a temperatura ambiente durante 20 minutos.

Humedad: 9% máximo

Proteína: 45% máximo

Grasas totales: 2% máximo

Cenizas: 7% máximo

Fibra: 3,5% máximo

Almacenamiento:

Limpio, bajo contenido de humedad y temperatura, libre de plagas

Criterios microbiológicos:

Recuento bacteriano total: Máximo 20.000 ufc/g

Hongos y levaduras: Máximo 50 ufc/g

Coliformes totales: Negativo en 10 g

Salmonella: Negativo en 25 g

Staphylococcus Aureus: Negativo en 1 g

Escherichia Coli: Negativo en 1 g

Contenido envase:

Contenido del envase: 20/15 kg

Envase:

Bolsa tubular, cosida, doble capa, apta para contacto con alimentos

Identificación:

Ingredientes, R.N.E., R.N.P.A., país de origen, nº de lote, fecha de elaboración y vencimiento, peso neto

Palletizado:

Según requerimientos, con film stretch

Vida útil:

1 año

Granulometría:

Estandar fino: $\pm 1,5\text{mm}$



Estandar: $\pm 3\text{mm}$



Rosen DARK

FICHA TÉCNICA

Producto:

Texturizado de soja

Materias primas:

Soja Glicine Max (L) Merrill, Agua y colorante INS 150d

Propiedades Organolépticas:

Color: Beige, marrón claro
Olor: Característico a soja
Textura: Fibrosa

Características físico-químicas:

Absorción de agua: Mínimo 2,5 en agua a temperatura ambiente durante 20 minutos.
Humedad: 9% máximo
Proteína: 45% máximo
Grasas totales: 2% máximo
Cenizas: 7% máximo
Fibra: 3,5% máximo

Almacenamiento:

Limpio, bajo contenido de humedad y temperatura, libre de plagas

Criterios microbiológicos:

Recuento bacteriano total: Máximo 20.000 ufc/g
Hongos y levaduras: Máximo 50 ufc/g
Coliformes totales: Negativo en 10 g
Salmonella: Negativo en 25 g
Staphylococcus Aureus: Negativo en 1 g
Escherichia Coli: Negativo en 1 g

Contenido envase:

Contenido del envase: 20/15 kg

Envase:

Bolsa tubular, cosida, doble capa, apta para contacto con alimentos

Identificación:

Ingredientes, R.N.E., R.N.P.A., país de origen, nº de lote, fecha de elaboración y vencimiento, peso neto

Palletizado:

Según requerimientos, con film stretch

Vida útil:

1 año

Granulometría:

Estandar fino: $\pm 1,5\text{mm}$



Estandar: $\pm 3\text{mm}$



Rosen WHITE

FICHA TÉCNICA

Producto:

Texturizado de soja

Materias primas:

Soja Glicine Max (L) Merrill, Agua y colorante INS171

Propiedades Organolépticas:

Color: Beige, marrón claro

Olor: Característico a soja

Textura: Fibrosa

Características físico-químicas:

Absorción de agua: Mínimo 2,5 en agua a temperatura ambiente durante 20 minutos.

Humedad: 9% máximo

Proteína: 45% máximo

Grasas totales: 2% máximo

Cenizas: 7% máximo

Fibra: 3,5% máximo

Almacenamiento:

Limpio, bajo contenido de humedad y temperatura, libre de plagas

Criterios microbiológicos:

Recuento bacteriano total: Máximo 20.000 ufc/g

Hongos y levaduras: Máximo 50 ufc/g

Coliformes totales: Negativo en 10 g

Salmonella: Negativo en 25 g

Staphylococcus Aureus: Negativo en 1 g

Escherichia Coli: Negativo en 1 g

Contenido envase:

Contenido del envase: 20/15 kg

Envase:

Bolsa tubular, cosida, doble capa, apta para contacto con alimentos

Indentificación:

Ingredientes, R.N.E., R.N.P.A., país de origen, nº de lote, fecha de elaboración y vencimiento, peso neto

Palletizado:

Según requerimientos, con film stretch

Vida útil:

1 año

Granulometría:

Estandar fino: $\pm 1,5\text{mm}$



Estandar: $\pm 3\text{mm}$













“Contamos con un sistema de calidad implementado y certificado, garantizando inocuidad y calidad en nuestros productos, cumpliendo con normas nacionales e internacionales”

