

# Torta Extruida de Sacha Inchi



**SumaSach'a**<sup>®</sup>  
Agroindustria Inclusiva



**Nombre Científico:** *Plukenetia sp.*, especie oleaginosa de la familia de las euforbiáceas considerada la planta con el mayor contenido de ácidos grasos insaturados del mundo y de proteína asimilable.

**Descripción del Producto:** La proteína precocida y texturizada de Sacha Inchi tiene 55% de proteína, buena capacidad de retención de agua, excelente reemplazante de carne en productos económicos y alta funcionalidad, bajo sabor a SachaInchi y una óptima calidad microbiológica.

**Beneficios del Producto:** Excelente fuente de proteína asimilable con proporción de ácidos grasos poli-insaturados, con contenido de **omega 3, 6 y 9**. Contiene: 18 de los 20 **aminoácidos esenciales**.

**Usos principales:** Diseñadas especialmente para ser usada en aplicaciones como: Bebidas líquidas y en polvo, productos de panificación y repostería (pan, galletas, pastas), cereales y barras, snacks y extruidos, complementos y suplementos dietarios. Sector Carnicos.

## Certificaciones:



CO-BIO-154  
Colombia Agriculture



Certified Organic by ECOCERT S.A



# Información Técnica



**SumaSach'a**<sup>®</sup>  
Agroindustria Inclusiva

## Composición:

100% torta de Sacha Inchi de granos de sachá inchi (*Plukenetia sp.*)

## Especificaciones Técnicas:

### Características Físicoquímicas:

Proteína: 52-61%

Humedad: < 6 %

Impurezas: < 0,05%

Fibra : 5%

Grasas: < 10%

Aditivos alimentarios: Ninguno

Granulometría 80 mesh o según especificaciones del cliente.

### Características Sensoriales:

Olor: Característico

Color: Blanca - crema.

Sabor: Característico de la variedad, no ácido, no mohoso, no rancio, añejo o cualquier otro defecto.

### Características Microbiológicas

Mesófilos Aeróbicos <500.000 CFU/g

Moho y Levadura <10.000 CFU/g

Salmonella/g Negativo

E-Coli/g Negativo

Staphylococcus Aureus Negativo



## Tiempo de vida útil del producto:

De 12 meses. Se recomienda mantener la proteína texturizada en un ambiente fresco y seco.

**Contacto:** Maria Eugenia Porras

**Celular:** 3103463985

**Correo:** [maria.porras@sumasacha.com](mailto:maria.porras@sumasacha.com)