

Especificaciones de Concentrado de Proteína de Soya MICRO-SOY 90

Descripción de Producto:

Se obtiene a partir del grano de la semilla de frijol de soya micronizado. eliminando los carbohidratos solubles en agua. Sus características organolépticas son; polvo fino homogéneo, color amarillo claro, sabor y olor característico.

Usos comunes: Panificación, suplementos en polvo, pastas, bebidas nutritivas, aderezos, tortillas, cárnicos, embutidos, snacks, galletas, cereales, sazónadores, etc.

	Características	Tolerancia	Método de análisis
Características físicas	Color	Amarillo claro	Visual
	Granulometría		
	M-100 U.S. Std.	90.0 % Min pasa	US. Std.
	Impurezas	Libre	Visual
Características Químicas	Proteína (Base Seca)	70.0% Min	AOCS Bc 2-49
	Humedad	8.0% Max	AOCS 4E-93
	Grasa	1.2% Max	AOCS Ba 3-38
	Fibra	3.5% Max	AOCS Ba 6-84
Materia Extraña	Residuos de Metal	Negativo	
	Materiales Ajenos	Negativos	Visual
	Plaga	Negativo	Visual
Características Microbiológicas	Cuenta total de bacterias	20,000 UFG/g Max	AH-013
	Salmonella	Negativo	Método FDA
	E. Coli	Negativo	AH-015
Empaque:	Saco de 25.0 Kg		
Vida de anaquel:	Dos años a partir de la fecha de producción		
Almacenamiento:	Se recomienda almacenar el producto en un lugar seco, protegido de la luz del sol, humedad y libre de plagas		