

Especificaciones de Harina de Soya

MICRO-SOY

Descripción de Producto:

Se obtiene a partir del grano de Frijol de Soya de alta calidad, limpios, desvainados y desgrasados tratados térmicamente a niveles predeterminados y finamente pulverizados.

Sus características organolépticas son; polvo fino homogéneo, color amarillo claro, sabor y olor característico de la Soya.

Harina 100% de soya (Gluten Free)

	Características	Tolerancia	Método de análisis
Características físicas	Color	Amarillo claro	Visual
		Granulometría	
	1.- M-80 U.S. Std.	90.0 % Min pasa	U.S. Std
	2.- M-100 U.S. Std.	90.0 % Min pasa	U.S. Std.
Características Químicas	Proteína (Base Seca)	52.0% Min	AOCS Bc 2-49
	Factor de conversión %N para proteína	6.25	
	Humedad	9.0% Max	AOCS 4E-93
	pH	6.0-6.9	Laboratorio Externo
	Grasa	1.2% Max	AOCS Ba 3-38
	Fibra	4.0% Max	AOCS Ba 6-84
Materia Extraña	Residuos de Metal	Negativo	
	Materiales Ajenos	Negativos	Visual
	Plaga	Negativo	Visual
Características Microbiológicas	Cuenta total de bacterias	50,000 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		