

# FIBRA DE SOYA (YX100)

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: FIB0063  
VERSIÓN: 17723

La Fibra de Soya es el subproducto obtenido de la extracción de aceite de soya (*Glycine max*). Cuenta con una alta capacidad de retención de agua, capacidad de suspensión y espesante, características de gran utilidad en las industrias de cárnicos, lácteos y panificación.

ALÉRGENO TIPO: Soya  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable  
PORCIÓN: De acuerdo a aplicación, IDR 30g de fibra dietética/día [NOM-051-SCF1-SSA1-2010]

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS:	Máx. 30 000 UFC/g
OLOR:	Neutro	HONGOS Y LEVADURAS :	Máx. 300 UFC/g
COLOR:	Amarillo Ligero	E. COLI:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
FIBRA DIETÉTICA:			Mín. 60 %
PROTEÍNA CRUDA:			Máx. 25 %
ABSORCIÓN DE AGUA (FIBRA:AGUA):			1:7
CENIZAS:			Máx. 6%
GRASA:			Máx. 0.5%
HUMEDAD:			Máx. 7%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:			Min 95 % Pasa malla 100

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 20 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

*Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.*



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.

