

FIBRA DE SOYA AA

Obtenido del subproducto de grano 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: *la requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino de libre flujo	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 30 000 UFC/g
COLOR:	Blanco a crema	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI:	Máx. 3 NMP/g
FISICOQUÍMICAS			
FIBRA DIETÉTICA TOTAL:			Mín. 60%
PROTEÍNA CRUDA:			Máx. 20%
PH:			6 - 8
CENIZAS:			Máx. 6.5%
GRASA:			Máx. 1%
HUMEDAD:			Máx. 10%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:			Mín. 80% pasa malla 80

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	20 Kg, saco de papel kraft
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:



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.

