

Fibra De Soya AA

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO **FIB0081** / VERSIÓN **24723**

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

APARIENCIA	Polvo fino de libre flujo
COLOR	Blanco a crema

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 30 000 UFC/g
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.

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

Nuestros ingredientes no están intensionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o enfermedad.

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.