

Fibra de Soya (Sanitizada)

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0044 / VERSIÓN 27420

La Fibra de Soya es un derivado de la extracción del aceite de soya. Tiene buena capacidad de retención de agua, buena suspensión y viscosidad. La fibra de soya es NON-GMO y de origen puramente vegetal sin derivados animal

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

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Amarillo Ligero
OLOR	Sin olores peculiares

MICROBIOLÓGICAS

SALMONELLA	Negativo
CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 500 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
E. COLI	Negativo/ g

FISICOQUÍMICAS

FIBRA	Mín. 60 %
PROTEÍNA CRUDA (BASE SECA)	Máx. 25 %
CENIZAS	Máx. 6 %
GRASA	Máx. 0.5 %
HUMEDAD	Máx. 7 %
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 95 Pasa malla 100
ABSORCIÓN DE AGUA (FIBRA:AGUA)	1:7
DENSIDAD APARENTE	Máx. 450 g/L

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	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura Máxima: 30 °C y Humedad relativa de 75 % Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

★ NON-GMO

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 intencionados 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.