

Fibra de Soya (YX100)

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / 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

APARIENCIA	Polvo fino
OLOR	Neutro
COLOR	Amarillo Ligero

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS	Máx. 30 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 300 UFC/g
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.

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 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.