

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>Especificaciones del producto</b>         | <b>AC-FT01</b>                                     |
|   | <b>HARINA DE SOJA MICRONIZADA<br/>SOLVID</b> | Versión: 001<br>Fecha: 09/03/2020<br>Página 1 de 2 |

**Ingredientes:** Harina de soja (contiene derivados de la soja)

**Usos:** Industria cárnica, como extensor o sustituto cárnico, hamburguesas, embutidos, rellenos, sopas, carne vegetariana. Enriquecedor proteico.

**Características sensoriales:**

Gusto: Harina de soja levemente tostada

Color: Marron muy suave

Olor: Neutro, tostado suave

**Características físico químicas:**

Valor energético           \*361 kcal/100g aprox

Carbohidratos            \*36-38 %

Proteínas                 \*47-50 %

Grasas totales            \*2 % max

Fibra alimentaria         \*13-15%

Humedad                 9.0 % max

Cenizas                 \*6.0-7.0%

Actividad ureasica       ΔpH 0.3 max

Absorción de agua       1:2.5

\*Los valores referidos son en base seca

|   |   |  |
|---|---|--|
|  | <b>Especificaciones del producto</b>        | <b>AC-FT01</b>                                     |
|   | HARINA DE SOJA MICRONIZADA<br><b>SOLVID</b> | Versión: 001<br>Fecha: 09/03/2020<br>Página 2 de 2 |

**Granulometría:**

- Molienda gruesa tamiz 900 micrones pasa 96%
- Molienda intermedia tamiz de 210 micrones pasa 98%
- Molienda extrafina tamiz de 100 micrones pasa 98%

**Características Microbiológicas:**

|  |                  |
|--|------------------|
| Recuento de microorganismos aerobios totales (UFC/g) | < 20000          |
| Recuento de coliformes totales                       | Negativo en 50 g |
| Escherichia Coli                                     | Negativo en 50 g |
| Hongos y levaduras (UFC/g)                           | < 50             |
| Salmonella S.P.                                      | Negativo en 50 g |

**Envase:** Bolsas de papel con polietileno interior de 25 kg o big bags de 500 y 1000 kg.

**Conservación:** No exponer a lluvia, altas temperaturas e insectos. Almacenar en lugar limpio y seco.

**Vida útil:** 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

