	Especificaciones del producto	AC-FT03
	HARINA DE SOJA MICRONIZADA SOLVID PLUS	Versión: 001 Fecha: 09/03/2020 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. Harina de alta absorción.

Características sensoriales:

Gusto: Harina de soja levemente tostada

Color: Marron muy suave

Olor: Neutro, tostado suave

Características físico químicas:

Valor energético *369 kcal/100g aprox

Carbohidratos *36-38%

Proteínas *47-50 %

Grasas totales *2.0 % max

Fibra alimentaria *15-17 %


Humedad 9.0 % max

Cenizas *6.0-7.0 %

Actividad ureasica ΔpH 0.3 max

Absorción de agua 1:3.5

*Los valores referidos son en base seca

	Especificaciones del producto	AC-FT03
	HARINA DE SOJA MICRONIZADA SOLVID PLUS	Versión: 001 Fecha: 09/03/2020 Página 2 de 2

Granulometría:

Molienda tamiz de 255 micrones pasa 93%

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 Kg 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.

