	Especificaciones del producto	AC-FT05
	TEXTURIZADO DE SOJA SOLVID TEX	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.

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 1:2.7

*Los valores referidos son en base seca

	Especificaciones del producto	AC-FT05
	TEXTURIZADO DE SOJA SOLVID TEX	Versión: 001 Fecha: 09/03/2020 Página 2 de 2

Granulometría:

- Trozos finos menores a 3000 micrones
- Trozos medios de 3000 a 6000 micrones
- Trozos gruesos mayores a 6000 micrones

Características Microbiológicas:

Recuento de microorganismos aerobios totales (UFC/g)	< 20000
Recuento de coliformes totales (UFC/g)	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 15, 20 y 25 kilos.

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.

