

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TORTA DE SOYA

LOTE:	R-05489
FECHA DE FAB.:	15/09/2023

CLIENTE:	INOLSA
----------	--------

DESCRIPCION:

La TORTA DE SOYA es el subproducto obtenido de la extracción por solvente del aceite del frijol de soya.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ANALISIS	RESULTADOS OBTENIDOS	LIMITES		UNIDAD	METODOS UTILIZADOS
		MINIMO	MAXIMO		
Proteína	46.92	46	46.5	g/100g	NB35002
Humedad	11.21	-	13	g/100g	NB35005
Materia Grasa	2.45	0.50	3.0	g/100g	NB35003
Fibra	3.66	-	6	g/100g	NB35004
Solubilidad proteica	78.01	75	85	g/100g	NB35007
Ceniza	6.83	-	7	g/100g	NB35006
Act. Ureásica	0.04	0.02	0.20	unidades de pH	NB35008

Libre de infestación, aflatoxinas

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR: AMARILLO
OLOR: CARACTERISTICO
SABOR: CARACTERISTICO

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

La Torta de Soya es un subproducto que no contiene ningún aditivo químico. Debe conservarse en un lugar seco, limpio sin ningún grado de contaminación, lejos de productos que puedan transmitir sabores u olores extraños al alimento. Debe evitarse la presencia de roedores e insectos.

PRESENTACION

A Granel.

Sacos de 50 kilos

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO Y VIDA UTIL

La Torta de Soya es un subproducto estable y el periodo de vida útil es de 90 días, si se mantiene en buenas condiciones de almacenamiento.


Ing. Jose Manuel Flores Coraite
CONTROL DE CALIDAD REFINADO
"PLANTA PAILON"
INOLSA S.R.L.