

FIBRA DE SOYA (YX100)

HOJA TÉCNICA
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		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA MESOFÍlicos AEROBIOS:	Máx. 30 000 UFC/g
OLOR:	Neutro	HONGOS Y LEVADURAS :	Máx. 300 UFC/g
COLOR:	Amarillo Ligero	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.

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.

