

# SOYA CRISP 60 % PROTEÍNA

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: PRO0030  
VERSIÓN: 5020

Soya Crisp 60 % ofrece un excelente aporte nutricional y textura para barras alta en proteína, cereales, snacks, confitería, panificación, etc.

ALÉRGENO TIPO: No especificado.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: No especificado.

SOLUBILIDAD: No especificada.  
TERMOESTABILIDAD: No especificada.

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Partículas Ovaladas	HUMEDAD:	Máx. 10 %	CUENTA TOTAL EN PLAZA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Natural	GRASA:	Máx. 1 %	HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Natural	PROTEÍNA (BASE SECA) (NX6.25):	Mín. 60 %	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
				E. COLI:	Negativo

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	18 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 20 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima de 25 °C y humedad relativa de 75 % HR

## CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

**¡Conocer más!**

*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.

