

HARINA DE SOJA

FICHA TECNICA

APLICACIÓN

La harina de soja se emplea para hacer panes blancos, masa de pizza, hamburguesa, bollos y pasteles que requieren un color de miga blanca y suave

EMBALAJE

Envases: bolsas de polipropileno de 50 kg o 25 kg.

UTILIZACIÓN PARA LA FABRICACIÓN DEL PAN

Recomendamos el añadido de un kilogramo de agua para cada kilogramo de harina de soja.

BENEFICES

- ✓ No necesita bromato
- ✓ Producto Natural
- ✓ Produce un buen volumen de pan
- ✓ Tiene una grande vida útil.

ANÁLISIS FISICOQUÍMICA

Proteína	39% (+/-1%)
Lípido	22% (+/-1%)
Húmda	9% (+/-1%)
Residuos	<6%
Lectine	>2%
Total des fibras alimentarias	11-13%
PDI (Protein Dispersability Index)	85-90

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Conteo total en placa	100,000/gm max
Coliforme	<3 mpn/gm
Levadura y moho	<500/gm
Salmonella	Negativa

VIDA UTIL

El producto debe ser cuidado en el manejo y el almacenaje. Pueden esperar una duración de hasta 6 meses de ser mantenido en un lugar con temperatura fresca y con baja humedad.