

GRUPO VALI	
<i>“Alimentando Tu Esfuerzo, Fortaleciendo Tu Futuro”</i>	
FICHA TECNICA	

NOMBRE COMERCIAL: PASTA DE SOYA

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS	Pasta de soya es el subproducto obtenido de la semilla de frijol soya previa un proceso de extracción de aceite. Color: varios tonos crema Olor: característico del producto, libre de olores extraños como olor a rancio o a enmohecido.	
CARACTERISTICAS GENERALES		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad%	Máximo 12.6	Perdida al secado
Proteína bruta%	Mínimo 45	KJELDAHL
Material extraño inocuo	Máximo 1	Visual
Aflatoxinas totales ppb	Máximo 20	ELISA
Plaga viva	Ausente	Visual
Grasa Extracto etéreo	Mínimo 1	soxtleth
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Salmonella	Ausente	Determinación de salmonella en alimentos NOM-114-SSA1-1994
E. Coli	Ausente	Técnica del numero más probable

2. INFORMACION COMPLEMENTARIA

Vida de anaquel: 6 meses con las condiciones de almacenamiento adecuadas

Fuente del producto: origen vegetal.

Método de producción: obtenido de la semilla de frijol soya previa un proceso de extracción de aceite.

Condiciones de almacenamiento: Producto a granel o envasado debe ser almacenado en bodega ventilada, techada, si es envasado sobre tarimas con adecuada aireación y rotación de productos para evitar apelmazamientos y crecimiento de hongos. Además se debe cumplir con el programa periódico de limpieza que garantice la inocuidad del producto a lo largo del almacenamiento.

Presentación: a granel o envasado

País de origen: México, www.vali.com.mx