

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

NOMBRE COMERCIAL: SOYA INTEGRAL

1. ESPECIFICACIONES

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS	<p>Soya integral es el producto obtenido de la extrusión de la semilla de frijol soya (<i>Glycine max.</i>) previa molienda. Olor: dulce, libre de olor a moho, agrio o fermentado. Color: varios tonos dorados. Granulometria: retenido del 5% máximo en criba DGN No.3 Tyler o U. S. No. 10.</p>	
CARACTERISTICAS GENERALES		
PARAMETRO	LIMITES ACEPTABLES	METODO DE ANALISIS
Humedad %	Máximo 12%	Perdida al secado
Proteína bruta %	Minimo 34 %	kjeldhal
Grasa %	Minimo 16 %	Hidrolisis acida Mojonier
Fibra cruda %	Maximo 6 %	Weende
Material extraño inocuo %	Máximo 1 %	fisico
Aflatoxinas totales ppb	Máximo 20	elisa
Solubilidad de proteína KOH %	Minimo 80 maximo 90	KOH
Inhibición de tripsina	1 a 8 TIU/mg	UV visible
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: 3 meses con las condiciones de almacenamiento adecuadas

Fuente del producto: soya integral es de origen vegetal.

Condiciones de almacenamiento: soya integral debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso si es envasado, en bodegas techadas si es a granel, en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente.

Presentación: a granel o envasado a 50 kg.

País de origen y Nombre del fabricante: México, fabricado por Valí comercial S. A. de C. V.