



FICHA TÉCNICA
HARINA DE SOJA

Método de producción: extracción de aceite de granos de soja luego de un proceso de extracción física en caliente y posterior molienda.

Especificaciones Físicoquímicas:

Determinación	Parámetros
1- Humedad	Max 10%
2- Proteína Bruta	Min 47%
3- Materia Grasa	Max 5,0 %
4- Fibra Cruda	Max 4,0%
5- Ceniza	Max 7,0%
6- Actividad Ureásica	Max 0,5 un PH
7- Granulometría	90% pasa por zaranda de 4mm.

Características Organolépticas:

1- Olor	Característico
2- Color	Ocre claro

Microbiología:

1- Salmonella	Ausencia en 25g.
---------------	------------------

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

Presentación: Big bags.

Uso previsto: Alimentación animal.