



# Soy Crisp Soya Crujiente

Con 60% y 80% de proteínas disponibles, Soy Crisp ofrece una nutrición y textura excelentes para barras de nutrición, cereales, bocadillos, dulces, productos horneados, etc.

## Propiedades Químicas

Proteína(base seca)(\*)

Grasa

Humedad

Densidad

## Especificaciones

Min. 60% u 80%

Max. 1%

Max 10%

260-300 g/L

## Propiedades Físicas

Forma

Color

Olor

## Especificaciones

Arroz u Forma ovalada

Natural, sin olor Natural

## Propiedades Físicas

Cuenta total en placa

E.Coli

Salmonella

Hongos y Levaduras

Coliformes

## Propiedades Físicas

Negativo

Negativo

Max. 100/g

max. 10/g

## Embalaje y almacenamiento

La soya crujiente se suministra en cartón de 10 kg. El tamaño de la unidad es de 570 mm \* 450 mm \* 210 mm. La vida útil de este producto puede alcanzar al menos 18 meses cuando se almacena de acuerdo con estas pautas: 1. Se mantiene la integridad del paquete del producto. 2. Producto almacenado en el pallet, separado del piso y fuera de contacto con paredes y techos. 3. Producto almacenado en áreas libres de olores fuertes 4. Para obtener el mejor resultado, se recomienda que este producto se almacene a una temperatura de 20 °C y en lugares secos (HR 45% -70%).



*"Gracias por la oportunidad de servirle"*