



SOY CRISP

Descripción del producto:

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

Propiedades Físicas

Forma
Color
Olor

Propiedades Físicas

Cuenta total en placa
E.Coli
Salmonella
Hongos y Levaduras
Coliformes

Especificaciones

Min. 60% u 80%

Max. 1%
Max 10%
260-300 g/L

Especificaciones

Arroz u Forma ovalada
Natural, sin olor
Natural

Propiedades Físicas

Max. 10000 /g
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



INDUSTRIA ALIMENTARIA

San Luis Tlatilco No. 6-A ,Colonia San Luis Tlatilco
Naucalpan de Juárez, Edo. Mex. C.P. 53580
ventas@makymat.com | www.makymat.com | 55 53129530

