



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"