

FICHA TÉCNICA HARINA DE SOYA

DESCRIPCIÓN (Tomada de NTC 2457).

Harina de color ligeramente claro, sin ningún matiz café, rojo o gris; el olor debe ser neutro, libre de olores fungosos, quemados o rancios y de sabor típico, libre de sabor fungoso, quemado, pútrido, rancio u otro desagradable.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

Humedad	10 % máximo
Proteína	48% mínimo
Grasa	1,0 % máximo
Fibra	3,5 % máximo
Cenizas	7,0 % máximo
pH	6,0 ÷ 7,0

GRANULOMETRIA

Pasa malla 60 tamiz US Tyler 100%

Pasa malla 80 tamiz US Tyler 95 % mínimo

INDICE DE SOLUBILIDAD DEL NITROGENO

15 ÷ 30 (Establecido en la NTC-2457)

CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD FÍSICO QUÍMICAS

No se aceptan desviaciones superiores al 1 %

ESPECIFICACIONES FÍSICAS

Ausencia de sustancias tóxicas y adulterantes.

Ausencia de conservantes.

Libre de residuos de plaguicidas e impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos, UFC/g	Máx. 150000
NMP Coliformes Totales / g	Máx. 93
NMP Coliformes Fecales E. coli, /g	< 3
Salmonella spp., /25g	Ausente
Staphylococcus áureus coagulasa positiva UFC / g	< 100
Bacillus cereus UFC / g	Máx. 1000
Hongos(Mohos y levaduras) UFC / g	Máx. 1500
Aflatoxina B1, B2, G1 y G2	< 20 ppb

CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD MICROBIOLOGICA

Se acepta el producto que cumpla con la totalidad de las especificaciones microbiológicas.

VIDA ÚTIL

Seis (6) meses

PRESENTACIÓN

Sacos en empaque papel Kraft y / o bolsa de polipropileno.

NORMATIVIDAD RELACIONADA

Cumple con todas las recomendaciones contempladas en:

NTC 2457 *Industrias Alimentarias. Productos Proteínicos de soya (pps). Primera Actualización 2013-02-20.*

Y todas las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.