

	Especificaciones de Producto	
	HARINA DE SOJA DESGRASADA MICRONIZADA	

Bv. Carlos Casado 1220 | 2173 Chabás | Santa Fe | +54-3464-480833/480904 | byo@byoalimentos.com | www.byoalimentos.com.ar

Clientes	MERCADO INTERNO Y EXTERNO
Producto	HARINA DE SOJA DESGRASADA
Presentación	Bolsas de 25 Y big bag de 1000 kg
Vida útil	12 meses

Granulometría

Molienda gruesa tamiz 900 micrones pasa 96%

Molienda intermedia tamiz de 210 micrones pasa 98%

Molienda extrafina tamiz de 100 micrones pasa 98%

Propiedades

Bajo contenido de grasa

Enriquecedor proteico

Nivel proteico similar al de la carne

Elevado poder de retención por absorción de agua

Características

Desgrasada micronizada

Apta para consumo humano

Cumple con las especificaciones del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) - Artículo 1407 Res. 126.

SENASA – En trámite.

Envasada en bolsas de papel de 25 kgs (incluye bolsa de polietileno interna).

	Especificaciones de Producto	
	HARINA DE SOJA DESGRASADA MICRONIZADA	

Bv. Carlos Casado 1220 | 2173 Chabás | Santa Fe | +54-3464-480833/480904 | byo@byoalimentos.com | www.byoalimentos.com.ar

Características Físico Químicas

Humedad (100-105 °C)	9% máximo
Proteína (N x 6,25)	50% mínimo
Fibra Cruda	3,5% máximo
Materia Grasa	2% máximo
Cenizas (500-550°C)	6,5 % máximo

Análisis Microbiológico

Recuento de Microorganismos Aerobios Totales (UFC/G)	< 20000
Recuento de Coliformes Totales (UFC/G)	< 500
Recuento de Coliformes Fecales (UFC/G)	AUSENCIA
Escherichia Coli (UFC/G)	AUSENCIA
Hongos y levaduras (UFC/G)	< 50
Salmonella S.P.	AUSENCIA