

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Мука соевая обезжиренная

Описание: мука соевая дезодорированная - пищевой продукт, вырабатываемый путем размола соевого зерна, соевого жмыха и шрота

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические свойства	
Цвет	от белого до светло-желтого
Запах	свойственный дезодорированной соевой муке, без посторонних запахов
Вкус	свойственный каждому виду дезодорированной соевой муки, без специфического бобового привкуса, горечи, кисловатого и др. посторонних привкусов
Минеральные примеси	при разжевывании соевой муки, смоченной водой, не должно ощущаться хруста
Консистенция	сухой тонкодисперсный порошок, допускается наличие комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Физико-химические свойства	
Показатели	обезжиренная
Сырой протеин, не менее	48,0%
Жир, не более	2,0%
Сырая клетчатка, не более	5,0%
Влага, не более	9.0%

Не допускается загрязненность и зараженность вредителями.

Не является генномодифицированным продуктом (не ГМО).

Упаковка: 25-30 килограммовые полипропиленовые мешки с вкладышем

Хранение: рекомендуется хранить в хорошо проветриваемом, защищенном от прямых солнечных лучей помещении при температуре 0-20°C, относительной влажности воздуха не более 80%

Срок годности: 12 месяцев