

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Мука соевая обезжиренная**

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

### **Сертификат анализа:**

<b>Наименование показателя</b>	<b>Значение показателя</b>
<b>Органолептические свойства</b>	
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
<b>Физико-химические свойства</b>	
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