

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Мука соевая полуобезжиренная

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

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Цвет	от желтого до кремового
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 показатели	
Сырой протеин, не менее	44,0%
Жир, не более	8,0%
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: 6 месяцев