

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