

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Соевая крупка**Страна-производитель:** Россия**Состав:** соевые бобы обжаренные дробленые**Характеристики, применение и свойства**

Соевая крупка – это натуральный пищевой продукт, полученный путем дробления и обжарки соевых бобов. Произведена из российской сои и не содержит генетически модифицированных организмов (НЕ ГМО).

Применение: при изготовлении хлеба, бисквитов и других хлебобулочных изделий, а также сухих завтраков, батончиков мюсли, готовых мучных смесей

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Фактическое значение
Внешний вид	частицы дробленого ядра различной величины и формы, одинакового цвета
Цвет	от желтого до светло-коричневого
Вкус	ореховый, свойственный обжаренной крупке, без постороннего привкуса
Запах	свойственный обжаренной крупе, без постороннего запаха
Массовая доля влаги, %, не более	10
Жир на сухое вещество, % , не менее	17
Сырой протеин на сухое вещество, %, не менее	38
Сырая клетчатка на сухое вещество, %, не более	3,5
Зола, %, не более	5
Сорная примесь, %, не более	0,3
Грануляция	мин. 85 %
	макс. 10 %
	макс. 5 %
	макс. 0,4%
Бактериология	
Общее микробное число, в 1 г	макс. 5 000
Кишечная палочка в 1 г	отрицательно
Сальмонелла в 25 г	отрицательно

Упаковка: мешки бумажные, масса нетто – 25 кг**Срок хранения:** 12 месяцев**Условия хранения:** температура 10-25°C, относительная влажность не более 75%