



PROTEINA VEGETAL TEXTURIZADA

ALIMENTOS TEXTURIZADOS S.A

## Especificaciones Técnicas de Producto HARINA DE SOJA MICRONIZADA

### DEFINICIÓN GENÉRICA DEL PRODUCTO

La Harina de soja Hi-Pro es la obtenida a partir de la molienda, clasificación y posterior extrusado de semillas limpias, sec, desengrasada y libre de impurezas de de Glycine Max (L) Merril. La Harina Micronizada es obtenida a partir de la harina Hi-Pro, utilizando un molino martillo, y un posterior molino midronizador.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Amarillo claro – característico.  
Olor y Sabor: característico a soja, libre de sabores y olores extraños.  
Textura y Aspecto: Molido fino (granulometría hasta 200 micrones), libre de cuerpos extraños e insectos.

### PROPIEDADES FÍSICAS/ QUÍMICAS c/100 gr

ANÁLISIS	ESPECIFICADO (límite máximo)	MÉTODO
Cuerpos extraños	Libre	Lupa esteroscópica
Color	Amarillo claro	Visual
Apariencia	Molido fino	Visual
Humedad	12,5%	Perdida de peso por secado
Cenizas	6%	

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

NUTRIENTE	VALOR POR 100 GR
Proteína	45 - 50
Fibra	3 - 3,5
Materia grasa	1,2 - 2
Lisina	7,07
Proteína soluble	>78%
Actividad ureásica	pH 0,30

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	MÉTODO
Recuento en Placa	Ufc/g <10000	Met. P Compact Dry TC 24-48 h a 35C
Recuento de Hongos y Levaduras	Ufc/g 500	Met. P Compact Dry YM 3-7 días 26C
Recuento Coliformes Totales	Nmp < 20	Met. P Compact Dry EC 24-48h a 35 C
Salmonella	Negativo en 50gr	
Staphylococcus Aereus	Negativo en 1 gr	Met. P Compact Dry X-S24h a 35C
Escherichia Coli	Negativo en 50gr	Met. P Compact Dry EC 24-48h a 35 C

Nota: UFC/g: Unidades Formadora de Colonias por gramo

### USOS Y APLICACIONES

Industria cárnica y quesera: como extensor.  
Espesante.  
Texturizante.  
Elaboración de FAENA.  
Tortillas, arepas.  
Elaboración de sopas deshidratadas- salsas y aderezos.  
Productos de panificación: aporta una textura final suave y consistente.  
Elaboración de platos étnicos principalmente en la cocina oriental.  
Snacks y expandidos- barras de cereales nutricionales

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Contiene soja.  
Puede contener trazas de gluten.

### VIDA ÚTIL

Seis (Seis) meses a partir de la fecha de elaboración.

### PRESENTACIÓN DE PACKAGING

Bolsas de 500 gr  
Bolsas de 25kg.  
Envase: Tri capa, papel kraft; la primera capa interna es de plástico.

### ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN

Nombre del fabricante: Alimentos Texturizados SA  
Número de lote: Ver envsae  
Nombre del producto: Harina de Soja  
R.N.E :08004230  
R.N.P.A. 025/08004230-7/002  
Habilitación SENASA producto A-2927  
Las etiquetas además contendrán los datos que solicite el cliente.



PROTEINA VEGETAL TEXTURIZADA

ALIMENTOS TEXTURIZADOS S.A

## Especificaciones Técnicas de Producto

# HARINA DE SOJA MICRONIZADA

### PALLETIZADO

Pallet Arlog reforzado de 1200 x 1000 mm, sin tratamiento térmico. Sistema CATEM.

Peso aprox.: 20 Kg pallet./pallet para exportación de 1000 x 1000 mm, con tratamiento térmico. Peso aprox.: 20 Kg/pallet.

Film stretch y etiquetado del palletizado

Mercadería sobre pallet con nylon/slip sheets

Estiba: en función a los Kg del envase.

### RECOMENDACIONES PARA ALMACENAMIENTO DE LA MERCADERÍA:

Almacenar el producto a una distancia mayor a 0,5 metros de la pared para disminuir riesgos de contaminación.

Colocar el producto sobre pallets cubiertos con nylon/slip sheets para evitar el contacto directo entre pallets-envase.

Los pallets deben estar limpios y sanos, sin presencia de clavos expuestos y libres de insectos.

### CALIDAD

HACCP en proceso de implementación

Certificado POES- MBP ICAB

Certificado KOSHER

SENASA

Fabrica habilitada para productos SIN TACC (ALG)

Fabrica habilitada para ejecutar Aduana en planta

### CONDICIONES DE ALMACENAJE (Bolsa cerrada)

Bajo contenido de humedad (50-75 % HR)

Temperatura ambiente

Extrema higiene de las instalaciones

Hermeticidad ante el ingreso de agua y plagas (insectos, roedores, etc)

Libre de productos químicos que puedan ocasionar contaminación al producto- envase.

### TRANSPORTE

Limpio, seco y libre de olor, con ventilación adecuada.

Exentos de proliferación visible de hongos, de insectos y de cualquier material contaminado.

Hermético para evitar ingreso de agua y plagas (insectos, roedores, etc).

Manipular con cuidado por tratarse de un producto muy frágil.

Uso exclusivo para transporte de alimentos.

