



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4
43740 Móra d'Ebre
Tarragona



INFORMACIÓN TÉCNICA

HARINA DE SOJA ENZIMÁTICA ECOLÓGICA ref. 221700

- Certificado: SKAL
- País de origen: Holanda
- Descripción: producto ecológico y no modificado genéticamente procedente de habas de soja de cosecha ecológica garantizada.

PROPIEDADES FÍSICAS:

Olor: característico
Color: crema
Gusto: característico
Apariencia: polvo < 0.400 mm

PROPIEDADES QUÍMICAS

Humedad: 7 %
Proteínas (Nx6.25): 40 %
Grasas: 22 %
Carbohidratos: 24 %
Cenizas: 4 %
Fibra cruda: 3 %
Aditivos: no aditivos

PROPIEDADES MICROBIÓLOGICAS

E.Coli: Ausencia en 1 g
Salmonella: Ausencia en 25 g

APLICACIONES

Producto empleado en las industrias panificadoras y de mejorantes de panificación. Mejora la calidad de la estructura del pan y su conservación. Blanquea también la estructura de miga.

Éste producto se usa por su actividad enzimática y, especialmente, la actividad de la lipoxigenasa la cual influye en la estructura de la miga y el efecto blanqueante del pan.

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN

Bolsas de 20 Kg., 39 bolsas por europalet 780 Kg.

Almacenado en lugar fresco (<20 ° C) y seco (<70 % humedad) en su envase de origen cerrado, conserva sus propiedades durante 6 meses.