

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET	CÓDIGO	Ficha Técnica
	DEPTO. TÉCNICO V.1	10-2013
	VERSIÓN	7OCT13

1. Producto

TORTA DE SOYA

2. Descripción

La torta de soya se obtiene como un subproducto de la producción aceitera después de la extracción del aceite por medio de procedimientos mecánicos o químicos. Es el suplemento proteínico de origen vegetal de mejor calidad que actualmente se dispone en el mercado. Tiene un alto contenido de proteínas y un adecuado balance de aminoácidos.

3. Destino

Materia prima para elaboración de dietas para consumo animal.

4. Especificaciones técnicas

Características Físico – Químicas

NUTRIENTE	GARANTÍA	CANTIDAD	UNIDAD
Proteína (% N * 6.25)	Mínimo	46,0	%
Lisina Disponible	Mínimo	2,8	%
Fibra Cruda	Máximo	3,5	%
Solubilidad KOH	Mínimo	80,0	%
Grasa	Mínimo	1,0	%
Humedad	Máximo	12,0	%
Cenizas	Máximo	6,0	%

Características Microbiológicas

Parámetro	Valor
Recuento de Mesófilos	- U.F.C / gr
Recuento de Coliformes Totales	- U.F.C / gr
Recuento de Clostridium Sulfito reductor	- U.F.C / gr
Recuento de Hongos y Levaduras	- U.F.C / gr
Aislamiento de Salmonella	- Presencia o Ausencia / 25 gr
Aislamiento de E. Coli	- Presencia o Ausencia/ gr
Aflatoxinas	- ppm

Nota: Los laboratorios utilizados para los análisis son Ángel Bioindustrial y Nutri Análisis

5. Presentación:

A Granel y bultos de polipropileno de 40 kg.

6. Vida útil

Tres (3) meses.

7. Precauciones

- Consérvese en lugar fresco sobre estibas y lejos de la humedad.
- Manténgase en ambiente ventilado y libre de plagas.
- Manténgase fuera del alcance de los niños.

COMERCIALIZADORA Y REPRESENTACIONES ANTIOTRADING S.A.S.

Medellín: Calle 63 A Sur No. 39 A- 205 Sabaneta – Antioquia PBX: (4) 3010388
Bucaramanga: Calle 47 No. 29 - 33Of. 401 Tel: (7) 6575315