

## SOYA TEXTURIZADA

### Descripción

Producto a partir de la harina y/o pasta de soya desengrasada, la cual se obtiene después del proceso de extrusión.

### Análisis

#### Características organolépticas

Parámetros	Resultados
Color	De beige a café claro
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Crujiente

#### Análisis físico-químicos

Parámetros	Resultado	Unidad
Humedad	< 10	%
Proteínas	50	%
Grasas	< 2	%
Fibra Total	5	%
Cenizas	< 7.5	%
Aditivos	Negativo	----

## SOYA TEXTURIZADA

---

### EMPAQUE

Peso neto de 20 kg. y 25 kg. en bolsas de polipropileno o papel

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar fresco y seco.

### VIDA DE ANAQUEL

12 meses después de su producción, manteniéndose en su empaque original y condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte.

*NOTA: Esta información está basada en análisis realizados en nuestra planta y laboratorios. Pueden existir ligeras variaciones en los resultados al realizar estudios posteriores, dependiendo del tiempo, forma y métodos de análisis utilizados*

**PROCESADORA DE INGREDIENTES, S.A. DE C.V.**

Calle 2 No. 2725, Col. Ferrocarril C.P. 44440 Guadalajara, Jalisco, México

Tel. + (33) 3812 9550

Fax. + (33) 3811 6420

E-mail: [ventas@pisamex.com](mailto:ventas@pisamex.com)

Web Page: <http://www.pisamex.com/Pisa/>

---