CONSORZI AGRARI D'ITALIA

SOIA BIOLOGICA ALIMENTARE DECORTICATA

SCHEDA TECNICA

SCHEDA TECNICA: SOIA BIOLOGICA ALIMENTARE DECORTICATA

Prodotto: Semi di soia [Glicine max (L.) Merrill]
Varietà: varie
Origine: coltivata in Italia

CARATTERISTICHE:

Semi di soia alimentare decorticata, adatti alla produzione di estratto acquoso (latte di soia) e ad altre trasformazioni per l'alimentazione umana.

Colore:	bianco avorioo
Odore:	neutro
Corpi estranei:	assenti
Semi estranei:	< 2% (peso/peso)
Semi con frammenti di tegumento:	< 1% (peso/peso)

Il processo di selezione che precede la decorticazione permette di limitare la presenza di semi verdi, spezzati, ammuffiti, macchiati o con colorazione anomala; la decorticazione, che avviene per abrasione dei semi, elimina il tegumento esterno.

CONTROLLI ANALITICI:

Caratteristiche tecniche:

	Valori medi	Frequenza del controllo	Metodo usato	Laboratorio
Umidità	10-14%	per ogni lotto	N.I.R. o termobilancia	interno
Proteine (N x 6,25) sulla s.s.	> 40%	per ogni lotto	N.I.R.o Kjeldahl	interno

Caratteristiche igienico-sanitarie:

	Limiti	Frequenza del controllo	Metodo usato	Laboratorio
Aflatossine totali	4 ppb	15% dei lotti	E.L.I.S.A.	interno
Pesticidi organo clorurati, organo fosforati)	Entro i limiti di legge	1 ogni coacervo di 20 lotti	Metodi ufficiali	esterno
Metalli pesanti (Pb e Cd)	Entro i limiti di legge		Metodi ufficiali	esterno
Salmonella spp.	Assente/25 g	1 lotto all'anno	Microbiologico	interno/esterno
O.G.M.	≤ 0,01%	tutti i lotti	Soya Roundup Ready (PCR quantitativa)	esterno

Caratteristiche nutrizionali:

	Valori nutrizionali medi	Unità di misura
Valore energetico	420	kcal/100 g
	1.755	kJ/100 g
Proteine sul t.q. (N x 6,25)	37,0	g/100 g
Grassi	21,5	g/100 g
Acidi grassi saturi	16,1	% sul totale degli acidi grassi
Acidi grassi mono-insaturi	26,3	
Acidi grassi poli-insaturi	57,5	
Carboidrati	11,1	g/100 g
Fibre alimentari	17,0	g/100 g
Ceneri	4,5	g/100 g
Sodio (come Na)	0,415	mg/100 g
Contenuto in acqua	8,9	g/100 g

IMBALLAGGIO E LOGISTICA:

Il prodotto viene confezionato in sacchi carta, oppure in big-bag.
Il trasporto è a cura del cliente ma, previo accordo, possiamo effettuare la consegna del prodotto.

CARATTERISTICHE:

Il prodotto, imballato nella propria confezione originale chiusa, se conservato a temperatura <15°C, mantiene inalterate le proprie caratteristiche fino alla data indicata in etichetta.
Al ricevimento del bancale si suggerisce di togliere l'avvolgimento in film plastico per evitare la formazione di condensa e si raccomanda di non esporre il prodotto a fonti di calore e alla luce solare diretta.
Durante tutto il periodo di conservazione, dev'essere attivo un efficace sistema di pest-control.