

PASTA DE SOYA

Ficha técnica

CÓDIGO | VERSIÓN | FECHA
FT-BAL-0028 | 001 | 01-09-2025

PÁGINA
1/1

DESCRIPCIÓN: La pasta de soya es un subproducto del frijol de soya obtenido de la molienda de las hojuelas después de haberle extraído el aceite por un método de extracción mecánica o por solvente.

INTRUCCIONES DE USO: Es utilizado en las formulaciones de balanceados como fuente proteica.

ESPECIFICACIONES REQUERIDAS

Requisitos organolépticos		Especificaciones
Textura		Fibrosa, esponjosa y porosa
Color		Beige claro y/o dorado
Olor		Característico
Requisitos Físico-Químicos		Especificaciones
Humedad	12% Máximo	AOAC 923.03
Proteína Total	45% Mínimo	KJELDAHL
Ureasa	0.03 a 0.15 unidades de pH	NTC 3682
Solubilidad en KOH 0.2%	75 – 85%	NTC 3682

Información suplementaria	
Fibra cruda	6.0% máximo
Cenizas Total	7.0% máximo
Grasa	1.0% mínimo
Inhibidores de Tripsina	3 mg/g máx.
Aflatoxinas	20 ppb máximo

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

La pasta de soya debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de fabricación.

Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente y contaminación microbiana. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

VIDA ÚTIL:

La Pasta de soya tiene una vida útil de un año a partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación, almacenamiento y transporte recomendados.

ELABORADO POR:

NOMBRE: Sergio Cotto
CARGO: Jefe de Calidad
FIRMA:

APROBADO POR:

NOMBRE: Julio C. Campozano
CARGO: Gerente Técnico
FIRMA: