

## SPECYFIKACJA

### Pełnotłusta soja ekstrudowana – informacja o produkcji

**1. Surowiec – surowe ziarno soi (Glycine max. L. Merr), genetycznie modyfikowane GTS 40/3/2, kraj pochodzenia Brazylia.**

**2. Cechy organoleptyczne – śruta o barwie beżowej i charakterystycznym zapachu.**

**2. Parametry chemiczne: Pełnotłusta soja ekstrudowana**

	Minimum	Maksimum	Typowo
Zawartość suchej masy (%):	88,0	93,0	92,5
Zawartość białka (%) :	34,0	38,8	37,0
Zawartość tłuszczu (%):	16,0	21,0	19,0
Zawartość włókna surowego (%):	4,5	6,7	5,0
Zawartość popiołu (%)	4,5	6,0	5,0

**3. Skład aminokwasowy pełnotłustej soi ekstrudowanej w g/kg:**

Kwas asparaginowy	35,7	Metionina	6,0
Izoleucyna	13,4	Treonina	12,9
Tyrozyna	19,2	Seryna	17,5
Leucyna	23,8	Kwas glutaminowy	63,2
Fnyloalnina	18,7	Prolina	23,5
Histydyna	8,2	Glicyna	13,4
Cystyna	5,7	Alanina	13,7
Lizyna	19,9	Walina	14,1
Tryptofan	4,9	Arginina	20,8

**4. Aktywność ureazy – 0,02 mgN/g/min w 30°C**

**5. Parametry mikrobiologiczne:**

**Paleczki Salmonella w 25 g nieobecne**

**6. Okres trwałości – 6 miesięcy od daty produkcji**

**7. Opakowanie - luz, big-bag 1t, worki papierowe a' 25kg**