

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE DEL PRODUCTO:	HARINA DE SOJA ENZIMÁTICA ECOLÓGICA
REFERENCIA:	A00407
ORIGEN:	Origen: UE/No UE Procesado: Holanda
ECOLÓGICO (SI/NO):	SI
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	100% harina de soja ecológica

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

FORMATO EMBALAJE	Envasado en bolsas de papel de 20 Kg
DIMENSIONES	< 280 micras min. 99%
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Mantener envase cerrado.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde la fecha de fabricación, si se almacena en condiciones ideales.

DATOS ANALÍTICOS

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	DESCRIPCIÓN
TEXTURA	Polvo fino
COLOR	Blanco
OLOR	Característico del producto
SABOR	Característico del producto

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	DESCRIPCIÓN
Microorganismos totales	< 1.000.000 ufc/g
Levaduras y mohos	< 2.000 ufc/g
Coliformes	< 25.000 ufc/g
E. Coli	Ausencia en 1 g
Salmonella	Ausencia en 25 g

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación.

PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS	DESCRIPCIÓN
CONTENIDO EN AGUA	< 11 %
CENIZAS	4 - 5 %
CONTAMINANTES	<ul style="list-style-type: none"> De acuerdo a la legislación europea
METALES PESADOS	<ul style="list-style-type: none"> De acuerdo a la legislación europea
PESTICIDAS	<ul style="list-style-type: none"> De acuerdo a la legislación europea
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	-

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.

DATOS NUTRICIONALES

PARÁMETROS NUTRICIONALES	VALOR
ENERGÍA:	1701 KJ = 406 Kcal
PROTEÍNA:	37.6 g
GRASA:	19.6 g
<ul style="list-style-type: none"> De las cuales saturadas: 	<ul style="list-style-type: none"> 3.1 g
HIDRATOS DE CARBONO:	9.7 g
<ul style="list-style-type: none"> De los cuales azúcares: 	<ul style="list-style-type: none"> 9.7 g
FIBRA:	20.6 g
SAL:	0.06 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA	ALÉRGENO	PRESENCIA
Cereales que contengan gluten <ul style="list-style-type: none"> Trigo Centeno Cebada Avena Espelta Kamut o sus variedades híbridas 	No	Frutos de cáscara: <ul style="list-style-type: none"> Almendras Avellanas Nueces Anacardos Pacanas Nueces de Brasil Alfóncigos Nueces macadamia 	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos	No

		de sésamo	
Soja y productos a base de soja	Si	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
<i>Si = presente No = ausente T= Trazas*</i> *Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. La interpretación de la contaminación cruzada está basada en la información disponible, pero no debe considerarse como garantía de ningún tipo sin verificación analítica. Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg rogamos contacten con Mapryser.			

OTROS DATOS

Uso previsto: Pan, mejorante panario. Mejora el efecto blanqueante, alarga la vida útil y mejora las propiedades emulsificantes.

VERSIÓN:

05

FECHA REVISIÓN:

15/06/2026

Producto conforme con la reglamentación Europea vigente sobre producción, comercialización y etiquetado de productos ecológicos. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias, Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.

 MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 / organic@mapryser.com

T-MPS