



ALGODÓN

Cracteres Organolépticos

Color: Verdoso-Amarillento.

Olor: Libre de rancidez y de resto de solvente.

		Expeller	Harina de Extracción
Proteína	mín	30%	34%
Humedad	máx	11%	11%
Grasa	máx	8%	2%
Fibra	máx	17%	17%
Ceniza	máx	8%	8%
Ceniza Insoluble en HCL	máx	0.5%	0.5%
Gossipol libre	máx	0.04% (4.000 ppm)	0.02% (2.000 ppm)

Determinaciones Complementarias

Indice de Peróxido	máx	20 meq. oxigeno sobre grasa	no
Acidez (en Ac. Oleico)	máx	5%	no

SOJA

Caracteres Organolépticos

Color: Tostado claro

Olor: Característico del producto, libre de rancidez y de restos de solvente.

		Harina de Extracción	Harina de Extracción Descascarada
Proteína	mín	44%	47%
Grasa	máx	2.0%	2.0%
Fibra	máx	7%	5%
Ceniza	máx	6.5%	6.5%
Ceniza Insoluble en HCL	máx	0.5%	0.5%
Humedad	máx	12%	12%

Ureasa:Aumento de PH	máx	0.2 UPH	0.2 UPH
Ureasa:Aumento de PH	mín	0.1 UPH	0.1 UPH
Proteína soluble en agua	mín	3%	3%

MANÍ

Caracteres Organolépticos

Color: Marrón claro
 Olor: Libre de rancidez y de restos de solvente.

		Expeller	Harina de Extracción
Proteína	mín	45%	50%
Grasa	máx	7%	2%
Fibra	máx	7%	7%
Ceniza	máx	6.5%	6.5%
Ceniza insoluble en HCL	máx	2.5%	2.5%
Humedad	máx	10%	10%

Determinaciones Complementarias:

Indice de Peróxido	máx	20 meq. oxigeno sobre grasa
Acidez(en Ac. Oleico)	máx	5% sobre grasa