



# SOIA



**NOME SCIENTIFICO**  
*Glycine max*

**CERTIFICAZIONI**  
Eu Bio, Bio Suisse



**BIO SUISSE**  
ORGANIC

## USO ALIMENTARE



## USO ZOOTECNICO



### NOME COMMERCIALE

SOIA ILO BIANCO

SOIA

### DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto dall'essiccazione e dalla pulitura per stabilizzarne le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dopo la raccolta.

### VARIETÀ

Soia Ilo Bianco

Soia

### CARATTERISTICHE

Umidità: 10-14 %

10-14 %

Grassi grezzi: 14-22 %

14-22 %

Proteine grezze: 32-42 %

32-42 %

Fibra grezza: 6-11 %

6-11 %

Peso specifico: 60-70 kg/hl

60-70 kg/hl

Difetti:

No spezzati, no impurità

### MODALITÀ DI STOCCAGGIO

A temperatura ambiente, in silos refrigerati o in magazzini a terra con canalette a pavimento per raffreddamento con aria per mantenerne inalterate le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche.

### TRASPORTO

Alla rinfusa (in cisterna o container) oppure in big bags.