



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Data: 10/08/2023

PROTEÍNA DE SOJA CARAMELO CHUNK – CR7

Revisão: 02

Página 1 de 2

1. DESCRIÇÃO

A Proteína de Soja Texturizada (PST) é obtida através da extrusão termoplástica da Farinha de Soja Desengordurada, onde a combinação de alta temperatura e alta pressão inativa os fatores antinutricionais presentes originalmente no grão de soja.

2. APLICAÇÃO

Indicado para utilização em diferentes segmentos de indústria alimentícia. Também, é indicado para ser consumido como substituto de carne para indivíduos com restrições alimentares.

3. DOSAGEM

Deve ser utilizado previamente hidratado em água a temperatura ambiente até apresentar textura macia. Se aplicado em produto cárneos, indica-se utilizar em concentrações de 2,0 a 4,0%.

4. COMPOSIÇÃO

Farinha de Soja Desengordurada, Corante Caramelo INS150d

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Produzido a partir de soja geneticamente modificada. Genes oriundos de: *Agrobacterium tumefaciens*; *Arabidopsis thaliana*; *Bacillus thuringiensis*; *Streptomyces viridochromogene*

6. ALERGÊNICOS

CONTÉM SOJA.

Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

| Parâmetros | Especificações |
|------------|-----------------|
| Aspecto | Pedaços |
| Cor | Caramelo escuro |
| Sabor | Característico |
| Odor | Característico |

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parâmetros | Especificações |
|------------|----------------|
| Umidade | Máx. 8,00 % |
| Proteínas | Min. 50,00 % |
| Lipídios | Max. 1,50 % |
| Cinzas | Max. 6,50 % |
| Fibras | Max. 4,00 % |
| pH | 6,0 - 7,0 |

| Parâmetros | Especificações |
|----------------------------|-----------------|
| Granulometria | Retido 5/8 Mesh |
| Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 | Máx 5 mcg/kg |
| Ocratoxina A | Máx 10 mcg/kg |
| Cádmio | Máx 0,20 mg/kg |
| Chumbo | Máx 0,20 mg/kg |

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS


| Parâmetros | Especificações |
|--|-----------------------------------|
| <i>Salmonella sp.</i> | Ausência em 25g |
| <i>Escherichia coli/g</i> | Máx. 10 ² NMP/g |
| Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos | Ausente |
| Areia ou cinzas insolúveis em ácido | Máximo de 1,5% |
| Matérias microscópicas (ácaros) | Máximo de 5 na alíquota analisada |

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|--|-------|-------|------|
| Porção: 50 g (1/4 de xícara de chá) | | | |
| | 100 g | 50 g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 340,0 | 170,0 | 9 |
| Carboidratos (g) | 16,0 | 8,0 | 5 |
| Açúcares totais (g) | 0,0 | 0,0 | 8 |
| Açúcares adicionados (g) | 0,0 | 0,0 | 0 |
| Proteínas (g) | 52,0 | 26,0 | 35 |
| Gorduras totais (g) | 1,2 | 0,6 | 1 |
| Gorduras saturadas (g) | 0,2 | 0,1 | 0 |
| Gorduras trans (g) | 0,0 | 0,0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 16,0 | 8,0 | 32 |
| Sódio (mg) | 20,0 | 10,0 | 0 |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. | | | |

Conforme a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

| | | | | |
|---|--|--|-----------------|------------|
|  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA | | Data: | 10/08/2023 |
| | PROTEÍNA DE SOJA CARAMELO CHUNK – CR7 | | Revisão: | 02 |
| | Página 2 de 2 | | | |

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

| | | |
|--------------------------|--|---------------------------|
| Prazo de validade | Mínimo 12 meses | |
| Embalagem | Saco PP + PE 200g | Saco PEBD leitoso 10kg |
| Armazenamento | Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado. | |