

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

FARINHA ATIVA DE SOJA

Data:	17/08/2023
Revisão:	03

Página 1 de 1

1. DESCRIÇÃO

Originada de grãos selecionados, tratados termicamente e micronizados, esta fina granulação de 80 mesh preserva e aprimora a nutrição, solubilidade e funcionalidade dos produtos comestíveis, enriquecendo a integridade estrutural a um custo acessível. Maximiza a conversão de matéria-prima em produtos finais.

2. APLICAÇÃO

Este ingrediente otimiza a panificação, clareando pigmentos naturais da farinha, aprimorando massa, fermentação e conservação, diminuindo tempos de preparo e cozimento, elevando rendimento, substituindo ingredientes, estimulando aromas e padronizando biscoitos, enquanto amplifica valor nutricional.

3. DOSAGEM

Consultar RDC N $^{\circ}$ 778, DE 1 $^{\circ}$ DE MARÇO DE 2023 e IN N $^{\circ}$ 211, DE 1 $^{\circ}$ DE MARÇO DE 2023.

4. COMPOSIÇÃO

Farinha ativa de soja. NÃO CONTÉM GLUTÉN. NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

6. ALERGÊNICOS

CONTÉM DERIVADO DE SOJA. Conforme RDC Nº 727, DE 1° DE JULHO DE 2022

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações	
Aspecto	Micronizada (pó fino)	
Cor	Natural (Bege)	
Sabor	Característico	
Odor	Característico	

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações	
Umidade	Máx. 6,0%	
Extrato etéreo	Mín. 20,0%	
Matéria Mineral (Cinzas)	Max. 6,0%	
Proteína Base Seca	Mín. 40,0%	
Fibra	Max. 3,0%	
Cádmio	Máx. 0,10mg/kg	
Chumbo	Máx. 0,20mg/kg	

9.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

Parâmetros	Especificações
Salmonela em 25/g	Ausente
Escheria Coli/g	Máx.20
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matérias microscópicas	Máximo de 5 na
(ácaros)	alíquota analisada

Conforme a RDC N $^{\circ}$ 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N N $^{\circ}$ 161, DE 1 $^{\circ}$ DE JULHO DE 2022.

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 100g (1 xícara de chá)			
	100 g	%VD*	
Valor energético (kcal)	476,0	24	
Carboidratos (g)	28,0	9	
Açúcares totais (g)	1,0		
Açúcares adicionados (g)	0	0	
Proteínas (g)	41,0	83	
Gorduras totais (g)	22,01	34	
Gorduras saturadas (g)	4,0	20	
Gorduras trans (g)	0	0	
Fibras alimentares (g)	2,5	10	
Sódio (mg)	35,5	2	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Conforme a RDC N $^{\rm o}$ 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN N $^{\rm o}$ 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 10 meses		
Embalagem	Saco PP + Saco PEB		
	PE 500g	leitoso 20kg	
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.		