


| | | | |
|---|---|----------------------|------------|
|  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA | Data: | 13/03/2025 |
| | FARINHA DE SOJA INTEGRAL INATIVA | Revisão: | 04 |
| | | Página 1 de 1 | |

1.DESCRICÃO

Os grãos foram selecionados criteriosamente, submetidos a um tratamento térmico e a micronização, a fim de preservar integralmente suas características nutricionais. São uma excelente fonte de fibras, proteínas e ferro, além de conterem todos os aminoácidos essenciais. Ademais, são ricos em vitaminas do complexo B, isoflavonas, ácidos graxos poli insaturados e constituem uma importante fonte de cálcio.

2. APLICAÇÃO

É empregada nas indústrias alimentícias em geral, ingrediente de aplicação na matéria-prima para a indústria de texturização, proteína concentrada e isolada, pré-mistura de cereais.

3. DOSAGEM

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

4. COMPOSIÇÃO

Farinha inativa de soja.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5.TRANSGÊNICOS

Não contém ingrediente com matéria prima OGM.

6. ALERGÊNICOS

Contém soja e derivados.

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

| Parâmetros | Especificações |
|------------|---------------------|
| Aspecto | Pó fino micronizado |
| Cor | Bege |
| Odor | Característico |
| Sabor | Característico |

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parâmetros | Especificações |
|----------------|----------------|
| Umidade | Máx 6,0% |
| Fibra bruta | Mín 3,0% |
| Proteína bruta | Mín 40,0% |

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

| Parâmetros | Especificações |
|--|----------------|
| Coliformes a 45°C | Ausente |
| Salmonella sp. | Ausente em 25g |
| Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos | Ausente |
| Matérias microscópicas (ácaros) | Máx de 1,5% |

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|--|-------|------|
| Porção: 100g (1 xícara de chá) | | |
| | 100 g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 498 | 25 |
| Carboidratos (g) | 32 | 11 |
| Açúcares totais (g) | 0 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 |
| Proteínas (g) | 42 | 84 |
| Gorduras totais (g) | 23 | 35 |
| Gorduras saturadas (g) | 4 | 21 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 2 | 10 |
| Sódio (mg) | 30 | 2 |
| *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.

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

| | | |
|--------------------------|---|------------------------|
| Prazo de validade | 10 meses | |
| Embalagem | Saco PP + PE 500g | Saco PEBD leitoso 20kg |
| Armazenamento | Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. | |