



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Data do  
documento:  
17/02/2023

## PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA NT6 NGMO

Descrição de produto:	Extrusado proteico. Desenvolvido a partir da proteína de soja possui ótima funcionalidade e excelente valor nutricional conferindo textura e características desejáveis ao produto final.
Composição:	Proteína texturizada de soja. NÃO CONTÉM GLUTÊN. <b>NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.</b>
Aplicação:	Utilizada em produtos saudáveis como barra de cereais, em recheios de pizzas, tortas, massas e produtos à base de pescados. É empregada na indústria frigorífica na preparação de produtos cárneos, embutidos ou não, cozidos ou não, e na indústria alimentícia em geral como matéria-prima para aumentar o teor proteico, agregar textura ou consistência às formulações. Na forma granulada é mais utilizada em produtos moídos grossos e médios como hambúrgueres, almôndegas, linguças.
Modo de uso:	Apresenta textura similar à da carne, por isso, é utilizada como extensor da carne ou como fonte proteica, apresentando níveis mínimos de 50% de teor de proteína base seca. Possui alta capacidade de liga, sendo que uma parte de proteína texturizada de soja se hidrata com 1,5 a 3 partes de água conforme granulometria.
Informação de transgenia	Não contém ingrediente com matéria prima OGM.
Registro:	Produto dispensado de registro conforme RDC 240/2018 ANVISA.

## CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto	Granulado
Cor	Natural
Odor	Característico
Sabor	Característico

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETRO	PADRÃO
Umidade	Máx. 8,0%
pH	6,0 – 8,0
Lipídios	Máx. 1,0%
Proteína (bs)	Mín. 50,0%
Granulometria médio	2,0 a 6,0 mm

## MATERIAIS MACRO E MICROSCÓPICOS

PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 45°C	Ausente
<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g
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

## DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS

Ingrediente alergênico	Não há presença
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não contém
Crustáceos e derivados	Não contém
Ovos e derivados	Não contém
Peixes e derivados	Não contém
Amendoim e derivados	Não contém
<b>Soja e derivados</b>	<b>Contém</b>
Leite e derivados	Não contém
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	Não contém
Avelãs ( <i>Corylus spp.</i> )	Não contém
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )	Não contém
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	Não contém

Adicel Indústria e Comércio LTDA

Rua Boaventura. 1960. Liberdade | Belo Horizonte | MG

CEP 31 270 310 | Tel.: (31) 3425 3999



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Data do  
documento:  
17/02/2023

## PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA NT6 NGMO

Macadâmias ( <i>Macadamia spp.</i> )	Não contém
Nozes ( <i>Juglans spp.</i> )	Não contém
Pecãs ( <i>Carya spp.</i> )	Não contém
Pinoli ( <i>Pinus spp.</i> )	Não contém
Castanhas ( <i>Castanea spp.</i> )	Não contém
Látex natural	Não contém

Informação Nutricional		
Porção de 100g (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético (kcal)	336 kcal	17
Carboidratos totais (g)	33 g	11
Açúcares totais (g)	10,88 g	
Açúcares adicionais (g)	0 g	0
Proteínas (g)	52 g	104
Gorduras totais(g)	2,0 g	3
Gorduras saturadas(g)	0 g	0
Gorduras trans(g)	0 g	0
Fibra Alimentar (g)	16 g	64
Sódio (mg)	12 mg	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção (Conforme RDC Nº 429 de 08/10/2020).		

## EMBALAGEM, VALIDADE, ARMAZENAMENTO.

Código interno do produto	001514
Embalagem	Saco PEBD leitoso 15kg
Prazo de validade	12 meses
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.

Declaramos que os resultados de análises transcritas neste documento refletem fielmente as informações passadas pelo fabricante, as quais são confiáveis e damos fé.

Fracionado e distribuído por Adicel Indústria e Comércio Ltda.

Adicel Indústria e Comércio LTDA

Rua Boaventura. 1960. Liberdade | Belo Horizonte | MG

CEP 31 270 310 | Tel.: (31) 3425 3999