	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	21/03/2025
	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – CR4</b>	<b>Revisão:</b>	03
		<b>Página 1 de 2</b>	

## 1.DESCRICÃO

A proteína texturizada de soja é um produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja transgênica (OGM), através da aplicação de processo de extrusão termoplástica.

## 2. 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.

## 3. DOSAGEM

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.

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

## 4. COMPOSIÇÃO

Proteína texturizada de soja e corante caramelo.  
NÃO CONTÉM GLUTÉN.

**NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.**

## 5.TRANGÊNICOS

Produto obtido a partir de grãos de soja (\*geneticamente modificado a partir de *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis*). Espécie doadora: *Agrobacterium* sp.



## 6. ALERGÊNICOS

CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

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

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Granulado Médio
Cor	Caramelo
Odor	Característico
Sabor	Característico

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade	Máx. 9,0%
Cinzas	Máx. 7,0%
Lipídios	Máx. 1,0%
Proteína (bs)	Mín. 50,0%
Granulometria	2,0 - 6,0 mm


## 9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes	Ausente
Salmonella sp.	Ausente em 25g
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente

## 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	274	12
Carboidratos (g)	17	6
Açúcares totais (g)	12	
Açúcares adicionados (g)	0	
Proteínas (g)	49	98
Gorduras totais (g)	1,5	3
Gorduras saturadas (g)	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	19	76
Sódio (mg)	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.

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	21/03/2025
	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – CR4</b>	<b>Revisão:</b>	03
		<b>Página 2 de 2</b>	

## 11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

<b>Prazo de validade</b>	12 meses	
<b>Embalagem</b>	Saco PP + PE 400g Clara Médio	Saco PEBD leitoso 20 Kg Caramelo médio
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado. Produto pode se solidificar à baixas temperaturas.	