




## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Data do  
documento:  
16/02/2023

## PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – NT0

Descrição de produto:	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.
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 de pó pode ser agregada em massas finas, como salsicha, mortadela, patês e outros.
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	Contém ingrediente com matéria prima OGM. 
Registro:	Produto dispensado de registro conforme RDC 240/2018 ANVISA.

## CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto	Pó fino
Cor	Natural
Odor	Característico
Sabor	Característico

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETRO	PADRÃO
Umidade	Máx. 9,0%
Cinzas	Máx. 7,0%
Lipídios	Máx. 1,0%
Proteína (bs)	Mín. 50,0%
Granulometria pó	Máx. 180µm

## 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

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:  
16/02/2023

## PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – NT0

Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	Não contém
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)	274 kcal	7
Carboidratos totais (g)	17,0 g	3
Açúcares totais (g)	12,0 g	
Açúcares adicionais (g)	0 g	0
Proteínas (g)	49,0 g	48
Gorduras totais(g)	1,5 g	1
Gorduras saturadas(g)	0,6 g	2
Gorduras trans(g)	0 g	0
Fibra Alimentar (g)	19,0 g	37
Sódio (mg)	0 mg	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção (Conforme RDC Nº 429 de 08/10/2020).		

EMBALAGEM, VALIDADE, ARMAZENAMENTO.	
Código interno do produto	001450
Embalagem	Saco PEBD leitoso 20kg Clara em pó
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.