	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>		<b>Data:</b>	10/08/2023
	<b>PROTEÍNA DE SOJA CLARA CHUNK – NT7</b>		<b>Revisão:</b>	01
			<b>Página 1 de 2</b>	

## 1. DESCRIÇÃO

A Proteína de Soja Texturizada (PST) é obtida através da extrusão termoplástica da Farinha de Soja Desengordurada, onde a combinação de alta temperatura e alta pressão inativa os fatores antinutricionais presentes originalmente no grão de soja.

## 2. APLICAÇÃO

Indicado para utilização em diferentes segmentos de indústria alimentícia. Também, é indicado para ser consumido como substituto de carne para indivíduos com restrições alimentares.

## 3. DOSAGEM

Deve ser utilizado previamente hidratado em água a temperatura ambiente até apresentar textura macia. Se aplicado em produto cárneos, indica-se utilizar em concentrações de 2,0 a 4,0%.

## 4. COMPOSIÇÃO

Farinha de Soja Desengordurada.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

**NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.**

## 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Produzido a partir de soja geneticamente modificada.

Genes oriundos de: *Agrobacterium tumefaciens*;

*Arabidopsis thaliana*; *Bacillus thuringiensis*;

*Streptomyces viridochromogene*

## 6. ALERGÊNICOS

CONTÉM SOJA.

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

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pedaços
Cor	Natural
Sabor	Característico
Odor	Característico

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Umidade	Máx. 8,00 %
Proteínas	Min. 50,00 %
Lipídios	Max. 1,50 %
Cinzas	Max. 6,50 %
Fibras	Max. 4,00 %
pH	6,0 - 7,0

Parâmetros	Especificações
Granulometria	Retido 5/8 Mesh
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	Máx 5 mcg/kg
Ocratoxina A	Máx 10 mcg/kg
Cádmio	Máx 0,20 mg/kg
Chumbo	Máx 0,20 mg/kg

## 9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS


Parâmetros	Especificações
<i>Salmonella sp.</i>	Ausência em 25g
<i>Escherichia coli/g</i>	Máx. 10 <sup>2</sup> NMP/g
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

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

## 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 50 g (1/4 de xícara de chá)			
	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	340,0	170,0	9
Carboidratos (g)	16,0	8,0	5
Açúcares totais (g)	0,0	0,0	8
Açúcares adicionados (g)	0,0	0,0	0
Proteínas (g)	52,0	26,0	35
Gorduras totais (g)	1,2	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,1	0
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibras alimentares (g)	16,0	8,0	32
Sódio (mg)	20,0	10,0	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>	10/08/2023
	<b>PROTEÍNA DE SOJA CLARA CHUNK – NT7</b>	<b>Revisão:</b>	01
		<b>Página 2 de 2</b>	

## 11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

<b>Prazo de validade</b>	Mínimo 12 meses
<b>Embalagem</b>	Saco PEBD leitoso 10kg
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.