	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		Data:	21/03/2025
	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – NT4		Revisão:	03
			Página 1 de 2	

1. DESCRIÇÃO

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.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS

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	Natural

Odor	Característico
Sabor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
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 a 45°C	Ausente
Salmonella sp.	Ausente em 25g
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máx. 1,5%
Matérias Microscópicas (Ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

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.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	21/03/2025
	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – NT4	Revisão:	03
		Página 2 de 2	

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

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