

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	1702//2025
	PROTICEL B	Revisão:	06
		Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

Proteína que auxilia na melhora da textura e corte em embutidos cárneos. Aumenta a rentabilidade do produto final e evita quebra durante o cozimento.

2. APLICAÇÃO

Produto ideal para fabricação de linguiças, salsichas, hambúrgueres e embutidos em geral.

3. DOSAGEM

Utilizar 0,01 a 0,02g do Proticel B para 1kg de carne/massa. Aplicar junto aos temperos, antes ou durante a etapa de mistura para melhor homogeneização do produto.

4. COMPOSIÇÃO

Farinha de soja integral inativa e amido de milho.
NÃO CONTÉM GLUTÉN.
CONTÉM SOJA E DERRIVADOS
NÃO UTILIZAR SEM ORIENTAÇÃO.

5. ALERGÊNICOS

Contém ingrediente com matéria prima OGM.
Produto dispensado de registro conforme RDC 240/2018 ANVISA.

6. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Bege
Sabor	Característico
Odor	Característico

7. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	5 x 10 ² UFC/g
Salmonella sp.	Ausente em 25g
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Areias ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matéria microscópicas (Ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

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

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	448 kcal	22
Carboidratos (g)	50	17
Açúcares totais (g)	12	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	24	32
Gorduras totais (g)	17	31
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	5	20
Sódio (mg)	56	3
*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.

9. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	12 meses
Embalagem	Saco PEBD leitoso 20kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.