

# **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

# PROTEINA DE SOJA ISOLADA EM PÓ 90%

 Data:
 05/07/2023

 Revisão:
 01

Página 1 de 1

# 1. DESCRIÇÃO

Produto obtido a partir de soja não transgênica em processo sob condições de higiene conforme as Boas Práticas de Fabricação de alimentos.

# 2. APLICAÇÃO

Em alimentos à base de soja em geral, produtos cárneos e outros produtos que necessitem capacidade de emulsificação.

#### 3. DOSAGEM

Consultar RDC N $^{\circ}$  778, DE 1 $^{\circ}$  DE MARÇO DE 2023 e IN N $^{\circ}$  211, DE 1 $^{\circ}$  DE MARÇO DE 2023.

#### 4. COMPOSIÇÃO

Proteína de soja isolada. NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

#### 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

#### 6. ALERGÊNICOS

CONTÉM SOJA.

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

#### 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó fino
Cor	Levemente amarelo
Odor	Característico
Sabor	Neutro

#### 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Proteína (bs)	Mín. 90,0%
Umidade	Máx. 7,0%
Cinzas	Máx. 6,0%
рН	6,5 – 7,8

# 9.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

Parâmetros	Especificações
E. coli	Máx. 10 UFC/g
Salmonella sp.	Ausente em 25g

Parâmetros	Especificações	
Contagem total de mesófilos	Máx. 1,0x10 <sup>4</sup> UFC/g	
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%	
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada	

Conforme a RDC N $^{\circ}$  623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N N $^{\circ}$  161, DE 1 $^{\circ}$  DE JULHO DE 2022.

### 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	370	18
Carboidratos (g)	1,4	0
Açúcares totais (g)	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	92,0	184
Gorduras totais (g)	1,8	3
Gorduras saturadas (g)	0,6	2
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0,1	0
Sódio (mg)	1150	57
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Conforme a RDC N° 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

#### 11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 24 meses	
Embalagem	Saco PEBD leitoso 20kg	
Armazenamento	Manter em local seco,	
	arejado e ao abrigo da luz.	