

Proteína de Soja Texturizada – Natural – GMO
Código: NL8000-10

1. DEFINIÇÃO

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. COMPOSIÇÃO

Farinha de Soja Desengordurada. Alérgicos: Contém soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produzido a partir de soja geneticamente modificada. Genes oriundos de: *Agrobacterium tumefaciens*; *Arabidopsis thaliana*; *Bacillus thuringiensis*; *Streptomyces viridochromogene*.

3. APRESENTAÇÃO

Embalado em saco de polietileno. Peso 10kg Peso bruto 10,120kg.

4. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE

Armazenar em temperatura ambiente e protegido contra pragas e umidade. Prazo de validade.: 12 meses. Registro no MS.: Isento.

5. MODO DE PREPARO

Conforme necessidade do cliente, podendo haver pré-preparo ou não.

6. USO PRETENDIDO

Preparações culinárias industriais.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Especificado
<i>Salmonella</i> sp.:	Ausência em 25g
<i>Escherichia coli</i> /g.:	Máx.: 10 ² NMP/g
RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022.	

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Parâmetro	Especificado
Cor	Bege
Odor	Característico
Sabor	Característico
Aspecto	Pedaços Chunk

9. CARACTERÍSTICAS MACRO E MICROSCÓPICAS

Parâmetro	Especificado
Ácaros mortos:	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.
Areia:	Máximo de 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.
Objetos Rígidos (pedra, metal, dentes. Carço inteiro ou fragmentado):	≤ 2mm
RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022.	

10. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetro	Especificado	Metodologia
Umidade	Máx.: 8,00 %	Adolfo Lutz - 4º Edição
Proteínas	Min.: 50,00 %	Adolfo Lutz - 4º Edição
Lipídios	Max.: 1,50 %	Adolfo Lutz - 4º Edição
Cinzas	Max.: 6,50 %	Adolfo Lutz - 4º Edição
Fibras	Max.: 4,00 %	Adolfo Lutz - 4º Edição
Carboidratos	Max.: 35,00 %	Adolfo Lutz - 4º Edição
Densidade	0,20 g/cm³ à 0,24g/cm³	Metodologia Interna
pH	6,0 à 7,0	Adolfo Lutz - 4º Edição
Granulometria	Retido 5/8 Mesh min. 85,0%	NBR 5734 ABNT

11. CONTAMINANTES ALIMENTARES

Parâmetro	Especificado
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	Máx: 5mcg/kg
Ocratoxina A	Máx: 10mcg/kg
Cádmio:	Máx: 0,20mg/kg
Chumbo:	Máx: 0,20mg/kg
RDC Nº 722, DE 1º DE JULHO DE 2022.	

12. INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Contém no produto	Presença de traços	Descrição do componente alergênico
Soja	Sim	Sim	Farinha Desengordurada De Soja
* Não contém os demais alergênicos dispostos pela RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022.			

13. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porções por embalagem: 200		Porção: 50g (medida caseira)	
Parâmetro	Quantidade em 100 gramas	Quantidade na porção de 50g (1/4 de xícara de chá)	% VD(*)
Valor energético	340kcal=1428KJ	170kcal=714KJ	9
Carboidratos	32g	16g	5
Açúcares totais	16,0g	8,0g	8
Açúcares adicionados	0,0g	0,0g	0
Proteínas	52g	26g	35
Gorduras totais	1,2g	0,6g	1
Gorduras saturadas	0,2g	0,1g	0,5
Gordura trans	0,0g	0,0g	**
Colesterol	0,0g	0,0g	0
Fibra alimentar	16g	8g	32
Sódio	20mg	10mg	0
Cálcio	340mg	170mg	21
Ferro	8mg	4mg	28
* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.			