

	Certificado de Análise	Certificado N°.: 309/21	
	Proteína de Soja Texturizada	Emissão.: 01/2022	
	Códe.: RBC4000-10	Fabricação.: 01/2022	
		Validade.: 12/2023	
		Lote.: 4571/2	

Características Físico-Químicas				
Análises	Unid.	Resultado	Especificação	
Proteína (N x 6,25) (Base Seca)	%	43,87	Min.:	41,00
Lipídios (Base Seca)	%	9,79	Máx.:	11,00
Cinzas (Base Seca)	%	5,83	Máx.:	6,00
Umidade	%	4,86	Máx.:	8,00
Fibras (Base Seca)	%	3,54	Máx.:	4,00
Calorias	Kcal/100g	392,03	Máx.:	395,00
Carboidratos	%	32,11	Máx.:	34,00
PH	-	6,23	Min / Máx	6.0 à 7.0
Avaliação visual	-	Ausente	-	Contaminantes físicos
Taxa de hidratação à 60º	g/g	2,83	Min.:	2,50
Densidade	g/cm³	0,29	Min / Máx	0,29 à 0,35
Retido (Mesh 1/4)	%	0,60	Máx.:	4,00
Retido (Mesh 8)	%	89,10	Min.:	80,00
Retido (Mesh 10)	%	6,30	Máx.:	10,00
Através (Mesh 10)	%	4,00	Máx.:	5,00
OGM		POSITIVO		KIT TRAIT TEST

Características Sensoriais		
Análises	Resultado	Especificação
Sabor	Conforme	Calabresa
Cor	Conforme	Bordô
Aspecto	Conforme	Granulado
Odor	Conforme	Característico/Padrão

Características Microbiológicas			
Análises	Unid.	Resultado	Especificação RDC N°331/19
Salmonella	sp25/g	Ausente	Ausência em 25g
Escherichia coli	NMP/g	< 0,18	Máximo: 10²

Atenciosamente,

Gustavo Kasmirski | Controle de Qualidade