

Proteína de Soja Texturizada Sabor Galinhas – GMO
Código: NLG4000-10

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. Após processo de extrusão a proteína passa por etapa de flavorização.

2. COMPOSIÇÃO

Farinha de soja desengordurada, óleo de soja, tempero preparado sabor galinha, sal, aroma idêntico ao natural de galinha, alho em pó, realçador de sabor INS 621, antioxidantes BHA INS 320 e BHT INS 321. 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 10,105kg.

4. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE

Armazenar em temperatura ambiente e protegido contra pragas e umidade. Prazo de validade.: 08 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 N° 724, DE 1° DE JULHO DE 2022.	

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Parâmetro	Especificado
Cor	Bege
Odor	Característico
Sabor	Galinha
Aspecto	Granulado médio

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. Carvão inteiro ou fragmentado):	≤ 2mm
RDC N° 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022.	

10. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetro	Especificado	Metodologia
Umidade	Máx.: 8,00 %	Adolfo Lutz - 4° Edição
Proteínas	Min.: 41,00 %	Adolfo Lutz - 4° Edição
Lipídios	Max.: 11,00 %	Adolfo Lutz - 4° Edição
Cinzas	Max.: 6,00 %	Adolfo Lutz - 4° Edição
Fibras	Max.: 4,00 %	Adolfo Lutz - 4° Edição
Carboidratos	Max.: 34,00 %	Adolfo Lutz - 4° Edição
Densidade	0,29 à 0,35g/cm ³	Metodologia Interna
pH	6,0 à 7,0	Adolfo Lutz - 4° Edição
Granulometria	Retido 1/4 Mesh máx. 4,00 % Retido 8 Mesh min. 80,0 % Retido 10 Mesh máx. 10,0% Através 10 Mesh máx. 5,00%	NBR 5734 ABNT

11. CONTAMINANTES ALIMENTARES

Parâmetro	Especificado
(Aflatoxinas B1, B2, G1, G2) (Ocratoxina A) (Desoxinivaleno) (Fumonisinias B1 + B2) (Zearalenona) (Patulina)	N/A
RDC N° 722, DE 1° 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 N° 727, DE 1° 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	386 kcal = 1620	193 kcal = 810	10
Carboidratos	28g	14g	5
Açúcares totais	12,0g	6,0g	8
Açúcares	0,0g	0,0g	0
Proteínas	46g	23g	30
Gorduras totais	10,0g	5,0g	9
Gorduras saturadas	1,0g	0,5g	2
Gordura trans	0,0g	0,0g	**
Colesterol	0,0g	0,0g	0
Fibra alimentar	15g	7,5g	30
Sódio	1402mg	701mg	29
Cálcio	310	155mg	15
Ferro	2,0mg	1,0mg	7
* % 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.			