

Produto
Leite de soja NUTRIALY

DESCRIÇÃO

O leite de soja é obtido a partir da emulsão aquosa dos grãos descorticados de soja (não GMO), submetido a tratamento térmico adequado para inativação dos fatores antinutricionais (sistema enzimático e fator anti-tripsina reduzidos), pré-moagem e micronização, em seguida seco por processo de spray-drying, resultando em um produto de alto valor nutritivo pois mantém integralmente as características nutricionais do grão.

APLICAÇÃO

Alimento à base de soja em pó, vitaminas, sopas e pães.

COMPOSIÇÃO

Extrato de soja em pó. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**
Produto isento de ingredientes adicionais e quaisquer aditivos químicos. Naturalmente isento de lactose, sacarose, caseína e glúten

PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira

Peso líquido:

20 kg

VALIDADE

10 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco de polietileno.
Embalagem secundária: saco de papel kraft multifolhado.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30g (2 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	30 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	351	105,3	15
Carboidratos (g)	60	18	6
Açúcares Totais (g)	14,9	4,47	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	60	18	36
Gordura totais (g)	3	0,9	1
Gordura saturada (g)	0	0	0
Gordura Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2	0,6	2
Sódio (mg)	45	13,5	1

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido, informe nutricional.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,20 mg/kg
Cobre	10,0 mg/kg

Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005- ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Proteínas vegetais texturizadas com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	AUS
	Escherichia coli/g	10 ²

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”