

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, Corante Caramelo INS150d. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produzido a partir de soja não transgênica. Alérgicos: Contém soja.

3. APRESENTAÇÃO

Embalado em saco de polietileno valvulado. Peso 12,5kg Peso bruto 12,620kg.

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. 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.	

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Parâmetro	Especificado
Cor	Caramelo escuro
Odor	Característico
Sabor	Característico
Aspecto	Granulado médio

7. 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.	

8. 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	0,29 à 0,37 g/cm ³	Metodologia Interna
pH	6,0 à 7,0	Adolfo Lutz - 4º Edição
Granulometria	Retido 5 Mesh máx. 10,0 % Retido 32 Mesh min. 80,0 % Através 32 Mesh máx 10,0%	NBR 5734 ABNT

9. 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.	

10. 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 RESOLUÇÃO-RDC Nº 26, DE 02 DE JULHO DE 2015.			

11. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Parâmetro	Quantidade na porção de 50g	%VD(*)
Valor energético	170 kcal = 714 kJ	9
Carboidratos	16g	5
Açúcares totais	8,0g	8
Açúcares adicionados	0,0g	0
Proteínas	26g	35
Gorduras totais	0,6g	1
Gorduras saturadas	0,1g	0
Gordura trans	0,0g	**
Colesterol	0,0g	0
Fibra alimentar	8g	32
Sódio	10mg	0
Cálcio	170mg	21
Ferro	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.		

Elaborado por:	Aprovado por:	Multsoy Indústria e Comércio LTDA
Wagner Rech Coordenador de Qualidade qualidade@multsoy.com.br	Elena P. C. Schneider Administrador eschneider@multsoy.com.br	Massaranduba / SC (47) 3379-1166 www.multsoy.com.br