	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	30/06/2025
	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – NT1</b>	<b>Revisão:</b>	01
		<b>Página 1 de 2</b>	

Odor	Característico
------	----------------

## 1. DESCRIÇÃO

A proteína texturizada de soja é um produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja transgênica (OGM), através da aplicação de processo de extrusão termoplástica.

## 2. APLICAÇÃO

Utilizada em produtos saudáveis como barra de cereais, em recheios de pizzas, tortas, massas e produtos à base de pescados. É empregada na indústria frigorífica na preparação de produtos cárneos, embutidos ou não, cozidos ou não, e na indústria alimentícia em geral como matéria-prima para aumentar o teor proteico, agregar textura ou consistência às formulações. Na forma de pó pode ser agregada em massas finas, como salsicha, mortadela, patês e outros.

## 3. DOSAGEM

Apresenta textura semelhante à da carne, sendo utilizada como extensor cárneo ou fonte proteica, com no mínimo 50% de proteína na base seca. Destaca-se por sua alta capacidade de absorção e retenção de água, podendo ser hidratada na proporção de 1 parte de proteína texturizada de soja para 1,5 a 3 partes de água, conforme a granulometria e a aplicação desejada


Consultar RDC Nº 778, DE 1º DE MARÇO DE 2023 e IN Nº 211, DE 1º DE MARÇO DE 2023.

## 4. COMPOSIÇÃO

Proteína texturizada de soja.  
NÃO CONTÉM GLUTÉN.

**NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.**

## 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Contém ingrediente com matéria prima OGM. 

## 6. ALERGÊNICOS

Soja e derivados.

Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Granulado fino
Cor	Natural
Sabor	Característico

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Umidade	Máx. 9,0%
Cinzas	Máx. 7,0%
Lipídios	Máx. 1,0%
Proteína (bs)	Mín. 50,0%
Granulometria pó	Máx. 180µm

## 9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS


Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	Ausente
<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

## 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	<b>100 g</b>	<b>%VD*</b>
Valor energético (kcal)	274	7
Carboidratos (g)	17,0	3
Açúcares totais (g)	12,0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	49,0	48
Gorduras totais (g)	1,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,6	2
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	19,0	37
Sódio (mg)	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Conforme a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	30/06/2025
	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – NT1</b>	<b>Revisão:</b>	01
		<b>Página 2 de 2</b>	

## 11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

<b>Prazo de validade</b>	Mínimo 24 meses
<b>Embalagem</b>	Saco PEBD leitoso 20kg Clara em pó
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.