multsoy A CIÊNCIA DA SOJA	Certificado de Análise	Certificado N°.:	163/24
		Emissão.:	13/06/2024
	Proteina de Soja Texturizada	Fabricação.:	13/06/2024
	CD4000-12	Certificado N°.:	12 Meses
		Lote.:	4648/24

Características Físico-Químicas

Análises	Unid.	Resultado	Especificação	
Proteina (N x 6,25) (Base Seca)	%	52,00	Mín.:	50,00
Lipídios (Base Seca)	%	0,87	Máx.:	1,50
Cinzas (Base Seca)	%	6,07	Máx.:	6,50
Umidade	%	5,30	Máx.:	8,00
Fibras (Base Seca)	%	3,74	Máx.:	4,00
Calorias	Kcal/100g	343,91	Máx.:	350,00
Carboidratos	%	32,02	Máx.:	35,00
pH	-	6,52	Min / Máx	6.0 à 7.0
Avaliação visual	-	Ausente	-	Contaminantes físicos
Taxa de hidratação à 60º	g/g	2,59	Mín.:	2,50
Densidade	g/cm³	0,29	Min / Máx	0,29 à 0,35
Retido (Mesh 1/4')	%	3,10	Máx.:	4,00
Retido (Mesh 8)	%	92,80	Mín.:	80,00
Retido (Mesh 10)	%	3,30	Máx.:	10,00
Através (Mesh 10)	%	0,80	Máx.:	5,00
OGM		POSITIVO		

Características Sensoriais

Análises	Resultado	Especificação
Sabor	Conforme	Característico
Cor	Conforme	Caramelo escuro
Aspecto	Conforme	Granulado
Odor	Conforme	Característico

Características Microbiológicas

Análises	Unid.	Resultado	Especificação RDC N°724/22
Salmonella sp	sp25/g	Ausente	Ausência em 25g
Escherichia coli	UFC/g	<10	Máximo: 10^2

Resultados microbiológicos conforme relatório 10778/2024.0.A

Atenciosamente,

Edilson M. Fischer | Controle de Qualidade

MultSoy Ind. e Com. De Alimentos S/A
Rodovia SC 108 km 45,9 - N° 9911 – Distrito Industrial
Massaranduba – SC – CEP: 89108-000
Fone.: 047 3379-0888
WebSite.: www.multsoy.com.br

Zona Cerealista online