



## Certificado de Análise

Proteína de Soja Texturizada

CD4000-12

Certificado N°.: 055/24
Emissão.: 20/02/2024
Fabricação.: 20/02/2024
Certificado N°.: 12 Meses
Lote.: 4203/24

### Características Físico-Químicas

Análises	Unid.	Resultado	Especificação	
Proteína (N x 6,25) (Base Seca)	%	52,90	Mín.:	50,00
Lipídios (Base Seca)	%	0,99	Máx.:	1,50
Cinzas (Base Seca)	%	6,00	Máx.:	6,50
Umidade	%	5,21	Máx.:	8,00
Fibras (Base Seca)	%	3,75	Máx.:	4,00
Calorias	Kcal/100g	345,11	Máx.:	350,00
Carboidratos	%	31,15	Máx.:	35,00
pH	-	6,46	Min / Máx	6.0 à 7.0
Avaliação visual	-	Ausente	-	Contaminantes físicos
Taxa de hidratação à 60°	g/g	2,61	Mín.:	2,50
Densidade	g/cm <sup>3</sup>	0,29	Min / Máx	0,29 à 0,35
Retido ( Mesh 1/4 )	%	3,10	Máx.:	4,00
Retido ( Mesh 8 )	%	92,20	Mín.:	80,00
Retido ( Mesh 10 )	%	2,80	Máx.:	10,00
Através ( Mesh 10 )	%	1,90	Máx.:	5,00
<b>OGM</b>		<b>POSITIVO</b>		

### 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

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