



Certificado de Análise

Proteína de Soja Texturizada

Códe.: CLC4000-10

Certificado N°:	085/24
Emissão:	06/02/2024
Fabricação:	06/02/2024
Validade:	8 Meses
Lote:	4158/24

Características Físico-Químicas

Análises	Unid.	Resultado	Especificação	
Proteína (N x 6,25) (Base Seca)	%	43,10	Min.:	41,00
Lipídios (Base Seca)	%	10,26	Máx.:	11,00
Cinzas (Base Seca)	%	5,80	Máx.:	6,00
Umidade	%	6,03	Máx.:	8,00
Fibras (Base Seca)	%	3,67	Máx.:	4,00
Calorias	Kcal/100g	389,30	Máx.:	395,00
Carboidratos	%	31,14	Máx.:	34,00
PH	-	6,20	Min / Máx	6,0 à 7,0
Avaliação visual	-	Ausente	-	Contaminantes físicos
Taxa de hidratação à 60°	g/g	2,57	Min.:	2,50
Densidade	g/cm ³	0,30	Min / Máx	0,29 à 0,35
Retido (Mesh 1/4)	%	2,10	Máx.:	4,00
Retido (Mesh 8)	%	93,80	Min.:	80,00
Retido (Mesh 10)	%	2,20	Máx.:	10,00
Através (Mesh 10)	%	1,90	Máx.:	5,00
OGM		POSITIVO		

Características Sensoriais

Análises	Resultado	Especificação
Sabor	Conforme	Carne
Cor	Conforme	Caramelo claro
Aspecto	Conforme	Granulado
Odor	Conforme	Característico/Padrão

Características Microbiológicas

Análises	Unid.	Resultado	Especificação RDC N°724/22
Salmonella	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

47 9 9723 0287

WebSite.: www.multsoy.com.br