



Certificado de Análise

Certificado N°:	169/23
Emissão:	25/10/2023
Fabricação:	25/10/2023
Validade:	8 Meses
Lote:	8361/23

Proteína de Soja Texturizada

Ref.: CLCS8000-10

Características Físico-Químicas

Análises	Unid.	Resultado	Especificação	
Proteína (N x 6,25) (Base Seca)	%	41,86	Mín.:	41,00
Lipídios (Base Seca)	%	10,07	Máx.:	11,00
Cinzas (Base Seca)	%	5,59	Máx.:	6,00
Umidade	%	5,91	Máx.:	8,00
Fibras (Base Seca)	%	3,62	Máx.:	4,00
Calorias	Kcal/100g	389,87	Máx.:	395,00
Carboidratos	%	32,95	Máx.:	34,00
PH		6,10	Min / Máx	6,0 à 7,0
Avaliação visual		Ausente	-	Contaminantes físicos
Taxa de hidratação à 60°	g/g	3,84	Mín.:	3,7 à 4,0
Densidade	g/cm ³	0,22	Min / Máx	0,20 à 0,24
Retido (Mesh 5/8)	%	92,56	Mín.:	85,00
OGM		POSITIVO		KIT TRAIT TEST

Características Sensoriais

Análises	Resultado	Especificação
Sabor	Conforme	Cebola e salsa
Cor	Conforme	Caramelo claro
Aspecto	Conforme	Pedaços Chunk
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,

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

Edilson M. Fischer | Controle de Qualidade

WebSite.: www.multsoy.com.br