

EXIN	Certificado de Análise	Certificado N°:	001/18
		Emissão:	10/1/2018
	Proteína de Soja Texturizada	Fabricação:	10/1/2018
	Ref.: CD8000-15	Validade:	12 Meses
		Lote:	8010/18

Características Físico-Químicas				
Análises	Unid.	Resultado	Especificação	
Proteína (N x 6,25) (Base Seca)	%	53,63	Min.:	50,00
Lípidios (Base Seca)	%	1,01	Máx.:	1,50
Cinzas (Base Seca)	%	6,19	Máx.:	6,50
Umidade	%	6,40	Máx.:	8,00
Fibras (Base Seca)	%	3,67	Máx.:	4,00
Calorias	Kcal/100g	340,01	Máx.:	350,00
Carboidratos	%	29,10	Máx.:	35,00
PH		6,72	Min / Máx	6,0 à 7,0
Avaliação visual		Ausente	-	Contaminantes físicos
Taxa de hidratação à 60°	g/g	3,84	Min.:	3,7 à 4,0
Densidade	g/cm³	0,24	Min / Máx	0,20 à 0,24
Retido (Mesh 5/8)	%	98,20	Min.:	85,00
OGM		NEGATIVE		KIT TRAIT TEST

Características Sensoriais		
Análises	Resultado	Especificação
Sabor	Conforme	Característico/Padrão
Cor	Conforme	Caramelo escuro
Aspecto	Conforme	Pedaços Chunk
Odor	Conforme	Característico/Padrão

Características Microbiológicas			
Análises	Unid.	Resultado	Especificação RDC N°12
Contagem Padrão em Placas	UFC/g	< 1	Máximo: 20.000/g
Coliformes a 45°C/g	NMP/g	< 0,18	Máximo: 10 NMP/g
Bacillus cereus/g	UFC/g	< 1	Máximo: 5,0x10 ² UFC/g
Salmonella	sp/25g	Ausente	Ausência em 25g

Atenciosamente,



Exin Indústria e Comércio LTDA

Rodovia SC 413 km 14 – Distrito Industrial
Massaranduba – SC – CEP: 89108-000

Fone.: 047 3379-1166 - Fax: 047 3379-2584

WebSite: www.exin.com.br

Mateus Ranghetti | Controle de Qualidade