

	Certificado de Análise	Certificado N°.: 024/18
	Proteína de Soja Texturizada	Emissão.: 13/04/2018
	Códe.: SNLQ9000-10	Fabricação.: 13/04/2018
		Validade.: 8 Meses
		Lote.: 9024/18

Características Físico-Químicas				
Análises	Unid.	Resultado	Especificação	
Proteína (N x 6,25) (Base Seca)	%	43,32	Mín.:	41,00
Lipídios (Base Seca)	%	10,83	Máx.:	11,00
Cinzas (Base Seca)	%	5,91	Máx.:	6,00
Umidade	%	5,39	Máx.:	8,00
Fibras (Base Seca)	%	3,73	Máx.:	4,00
Calorias	Kcal/100g	394,03	Máx.:	395,00
Carboidratos	%	30,82	Máx.:	34,00
PH	-	6,72	Mín.:	6.0 à 7.0
Avaliação visual	-	Ausente	-	Contaminantes físicos
Taxa de hidratação à 100°	g/g	3,79	Mín.:	3,70
Densidade	g/cm³	0,21	Min / Máx	0,16 à 0,22
Retido (Mesh 5/8)	%	22,00	Mín.:	20,00
OGM		NEGATIVE		KIT TRAIT TEST

Características Sensoriais		
Análises	Resultado	Especificação
Sabor	Conforme	Queijo
Cor	Conforme	Bege
Aspecto	Conforme	Fatia
Odor	Conforme	Característico/Padrão

Características Microbiológicas			
Análises	Unid.	Resultado	Especificação RDC N°12
Contagem Padrão em Placas	UFC/g	< 1	Máximo: 20.000UFC/g
Coliformes a 45°C/g	NMP/g	1,6	Máximo: 10 NMP/g
Bacillus cereus/g	UFC/g	< 1	Máximo: 5,0x10 ² UFC/g
Salmonella	sp25/g	Ausente	Ausência em 25g

Atenciosamente,



Mateus Ranghetti | Controle de Qualidade

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