



Certificado de Análise

Proteína de Soja Texturizada

Códe.: RBB4000-10

Certificado N°:	414/18
Emissão:	09/05/2018
Fabricação:	09/05/2018
Validade:	8 Meses
Lote:	4576/18

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	-	6,73	Min / Máx	6.0 à 7.0
Avaliação visual	-	Ausente	-	Contaminantes físicos
Taxa de hidratação à 60°	g/g	2,67	Mín.:	2,50
Densidade	g/cm ³	0,29	Min / Máx	0,29 à 0,35
Retido (Mesh 1/4)	%	4,00	Máx.:	4,00
Retido (Mesh 8)	%	85,00	Mín.:	80,00
Retido (Mesh 10)	%	7,00	Máx.:	10,00
Através (Mesh 10)	%	4,00	Máx.:	5,00
OGM	NEGATIVE		KIT TRAIT TEST	

Características Sensoriais

Análises	Resultado	Especificação
Sabor	Conforme	Bacon
Cor	Conforme	Bordô
Aspecto	Conforme	Granulado
Odor	Conforme	Característico/Padrão

Características Microbiológicas

Análises	Unid.	Resultado	Especificação RDC N°12
Contagem de Microrganismos Aeróbios Mesófilos Viáveis a 30°C	UFC/g	< 1	Máximo: 20.000UFC/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	sp25/g	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