

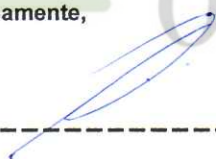
	Certificado de Análise Proteína de Soja Texturizada	Certificado N°.: 047/18
		Emissão.: 04/6/2018
	Ref.: NL8000-15	Fabricação.: 04/6/2018
		Validade.: 12 Meses
		Lote.: 8153/18

Características Físico-Químicas				
Análises	Unid.	Resultado	Especificação	
Proteína (N x 6,25) (Base Seca)	%	53,75	Mín.:	50,00
Lipídios (Base Seca)	%	1,06	Máx.:	1,50
Cinzas (Base Seca)	%	6,39	Máx.:	6,50
Umidade	%	5,00	Máx.:	8,00
Fibras (Base Seca)	%	3,60	Máx.:	4,00
Calorias	Kcal/100g	345,34	Máx.:	350,00
Carboidratos	%	30,20	Máx.:	35,00
PH		6,70	Min / Máx	6,0 à 7,0
Avaliação visual		Ausente	-	Contaminantes físicos
Taxa de hidratação à 60°	g/g	3,72	Mín.:	3,7 à 4,0
Densidade	g/cm ³	0,24	Min / Máx	0,20 à 0,24
Retido (Mesh 5/8)	%	99,00	Min.:	85,00
OGM		NEGATIVE		KIT TRAIT TEST

Características Sensoriais		
Análises	Resultado	Especificação
Sabor	Conforme	Característico
Cor	Conforme	Bege
Aspecto	Conforme	Pedaços Chunk
Odor	Conforme	Característico

Características Microbiológicas			
Análises	Unid.	Resultado	Especificação RDC N°12
Contagem de Microrganismos Aeróbios Mesófilos Viáveis a 30°C	UFC/g	< 1	Máximo: 20.000/g
Coliformes a 45°C	NMP/g	< 0,18	Máximo: 10 NMP/g
Bacillus cereus	UFC/g	< 1	Máximo: 5,0x10 ² UFC/g
Salmonella sp	sp/25g	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