


| | | |
|---|--|-------------------------|
|  | Certificado de Análise Proteína de Soja Texturizada | Certificado N°.: 010/18 |
| | | Emissão.: 3/05/2018 |
| | Ref.: NLF11000-5 | Fabricação.: 3/05/2018 |
| | | Validade.: 12 Meses |
| | | Lote.: 11010/18 |

| Características Físico-Químicas | | | | |
|---------------------------------|-----------|-----------|---------------|-----------------------|
| Análises | Unid. | Resultado | Especificação | |
| Proteína (N x 6,25) (Base Seca) | % | 52,04 | Mín.: | 50,00 |
| Lipídios (Base Seca) | % | 1,02 | Máx.: | 1,50 |
| Cinzas (Base Seca) | % | 6,21 | Máx.: | 6,50 |
| Umidade | % | 5,40 | Máx.: | 8,00 |
| Fibras (Base Seca) | % | 3,79 | Máx.: | 4,00 |
| Calorias | Kcal/100g | 343,50 | Máx.: | 350,00 |
| Carboidratos | % | 31,54 | Máx.: | 35,00 |
| PH | | 6,71 | Min / Máx | 6,0 à 7,0 |
| Avaliação visual | | Ausente | - | Contaminantes físicos |
| OGM | | NEGATIVE | | KIT TRAIT TEST |

| Características Sensoriais | | |
|----------------------------|-----------|----------------|
| Análises | Resultado | Especificação |
| Sabor | Conforme | Característico |
| Cor | Conforme | Bege |
| Aspecto | Conforme | Fatias |
| 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,

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