

	<b>Certificado de Análise</b> <b>Proteína de Soja Texturizada</b>	Certificado N°.: 010/18
		Emissão.: 06/04/2018
	Ref.: NLT10000-5	Fabricação.: 06/04/2018
		Validade.: 12 Meses
		Lote.: 10012/18

Características Físico-Químicas				
Análises	Unid.	Resultado	Especificação	
Proteína (N x 6,25) (Base Seca)	%	52,62	Min.:	50,00
Lipídios (Base Seca)	%	0,95	Máx.:	1,50
Cinzas (Base Seca)	%	6,15	Máx.:	6,50
Umidade	%	4,60	Máx.:	8,00
Fibras (Base Seca)	%	3,66	Máx.:	4,00
Calorias	Kcal/100g	347,11	Máx.:	350,00
Carboidratos	%	32,02	Máx.:	35,00
PH		6,68	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	Tiras
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	1,6	Máximo: 10 NMP/g
Bacillus cereus	UFC/g	< 1	Máximo: 5,0x10 <sup>2</sup> 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