

	<b>PROTEÍNA DE SOJA NATURAL - SBR FOOD - 10kg - CÓDIGO 2021</b>	
	Código do Documento: 008_FT0925	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 21/05/2025

## 1. DESCRIÇÃO

Proteína de soja

## 2. APLICAÇÃO

Embutidos, produtos cárneos, ente outros

## 3. INDREDIENTES

Farinha branca de soja

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivado de soja

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

## 7. ORIGEM

Brasil

## 8. PESO LÍQUIDO

10kg

## 9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (RDC 429/20 E IN 75/20)

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	264
Carboidratos (g)	16
Açúcares totais (g)	8,3
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	50

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>PROTEÍNA DE SOJA NATURAL - SBR FOOD - 10kg - CÓDIGO 2021</b>	
	Código do Documento: 008_FT0925	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 21/05/2025

Gorduras totais (g)	2
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	18
Sódio (mg)	0

#### 10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

4. OUTROS PRODUTOS VEGETAIS	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
d) Proteínas vegetais texturizadas com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	10

#### 11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINATES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
n.a.	n.a.	n.a.

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
n.a.	n.a.	n.a.

#### 12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso
-----------------------------------------------

	<b>PROTEÍNA DE SOJA NATURAL - SBR FOOD - 10kg - CÓDIGO 2021</b>	
	Código do Documento: 008_FT0925	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 21/05/2025

Categoria de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
n.a.	n.a.	n.a.

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

### 13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

### 14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Não transgênico. Não contém ingrediente transgênico. Não produzido a partir de transgênico.

### 15. VALIDADE

Embalagem fechada: 12 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir até a validade desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

### 16. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

### 17. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>PROTEÍNA DE SOJA NATURAL - SBR FOOD - 10kg - CÓDIGO 2021</b>	
	Código do Documento: 008_FT0925	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 21/05/2025

## 18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso