



FICHA TÉCNICA

Produto

Proteína de soja Isolada 90%

DESCRIÇÃO

A Proteína de Soja ou PIS (Proteína Isolada de Soja, como é popularmente conhecida) é produzida a partir da remoção de gordura e de componentes não-proteicos dos grãos da soja.

APLICAÇÃO

Proteína da soja pode ser consumido em qualquer horário do dia e pode ser adicionado a receitas e preparações para aumentar o teor proteico delas

COMPOSIÇÃO

Proteína de Soja.
NÃO CONTÉM GLÚTEN
NÃO CONTÉM LACTOSE

PAÍS DE ORIGEM

China

Peso líquido:

20 kg

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

VALIDADE

Embalagem primária: saco de polietileno.
Embalagem secundária: saco de papel kraft multifolhado.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20g (2 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	20 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	335	67	5%
Carboidratos (g)	3	0,6	1%
Açúcares Totais (g)	0	0	**
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0 %
Proteínas (g)	90	18	36%
Gordura totais (g)	2	0,4	1%
Gordura saturada (g)	0	0	0%
Gordura Trans (g)	0	0	**
Fibra alimentar (g)	2	0,4	2%
Sódio (mg)	0	0	0%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido, informe nutricional.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,20 mg/kg
Cobre	10,0 mg/kg

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA)	
Farinhas, amido de cereais e farelos	umidade máxima 15,0 % (g /100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
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

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022			
Proteínas vegetais texturizadas com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	AUS	
	Escherichia coli/g	10 ²	

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”
Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.