



Vimacedo Comércio Ltda.
+55 11 33242100
qualidade@vimacedo.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Proteína de soja natural 4mm

DESCRIÇÃO

Uma proteína vegetal texturizada de alta qualidade, baixo custo e alto valor nutritivo, produzido a partir da farinha desengordurada de soja, por extrusora termoplástica.

APLICAÇÃO

Sendo as mais comuns na preparação de embutidos (salsichas, mortadelas, etc.), em almôndegas, hambúrgueres e salgados (coxinha, quibe, etc).

COMPOSIÇÃO

Farinha Branca de Soja – 100%
SOJA TRANSGÊNICA
NÃO CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM DERIVADOS DE SOJA

PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira

Peso líquido:

10 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	282 Kcal	56 Kcal	5%
Carboidratos	16 g	3,2 g	1%
Açúcares Totais	8,3 g	1,6 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	50 g	10 g	12%
Gordura totais	2 g	0,4 g	9%
Gordura saturada	0 g	0g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	18 g	3,6	1%
Sódio	0 mg	0 mg	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

Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005- ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 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.