



Vimacedo Comércio Ltda.  
+55 11 33242100  
[qualidade@vimacedo.com.br](mailto:qualidade@vimacedo.com.br)

## FICHA TÉCNICA

### Produto

Extrato de soja NUTRIALY

### DESCRIÇÃO

O extrato de soja micronizado é obtido a partir da emulsão aquosa dos grãos descorticados de soja (não GMO), submetido a tratamento térmico adequado para inativação dos fatores antinutricionais (sistema enzimático e fator anti-tripsina reduzidos), pré-moagem e micronização, em seguida seco por processo de spray-drying, resultando em um produto de alto valor nutritivo pois mantém integralmente as características nutricionais do grão.

### APLICAÇÃO

Alimento à base de soja em pó, vitaminas, sopas e pães.

### COMPOSIÇÃO

Extrato de soja em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN  
Produto isento de ingredientes adicionais e quaisquer aditivos químicos. Naturalmente isento de lactose, sacarose, caseína e glúten

### PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira

### Peso líquido:

20 kg

### VALIDADE

10 meses da data de fabricação.

### EMBALAGEM

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	351 Kcal	70 Kcal	5%
Carboidratos	21 g	3,7 g	1%
Açúcares Totais	14,9 g	2,98 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	60 g	12 g	12%
Gordura totais	3 g	0,6 g	9%
Gordura saturada	0 g	0g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	2 g	0,4g	1%
Sódio	45 mg	9 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 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 <sup>2</sup>

“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.