

	FICHA TÉCNICA IMUNOPROTEIN		Página: 1 de 4
			Código: 13 - FT
	Estabelecido em: 25/10/2013	Revisado em: 31/01/2014	Revisão Nº 01

1. **Designação:** proteína concentrada de soja hidrolisada para uso como ingrediente em produtos de panificação.

2. **Propriedades tecnológicas:**

- Contém substâncias prebióticas;
- Auxilia na fermentação biológica;
- capacidade realçadora de sabor com propriedade de redução de sal;
- componentes característicos do sabor umami;
- alto teor de proteínas.

3. **Propriedades sensoriais e nutricionais :**

- cor e sabor característicos;
- GMO free;
- não contém glúten.

4. **Aplicações e recomendações de uso produtos de panificação:**

- pão de forma, até 2,5%;
- pão francês, até 2,5%;
- pão de queijo, até 2,5%;
- massas para pizza, até 2,5%;
- produtos integrais, até 2,5%.

5. **Caracterização físico química e microbiológica:**

Características Sensoriais	Padrões
Aspecto	Pó micronizado
Cor	Bege
Sabor/Odor	Característico
Sujidades/materiais estranhos	Ausência

Elaborado por	Aprovado por	Gerência Industrial
Julio Cláudio Vergara CQ HT Nutri	Ana Paula M. Döring GQ HT Nutri	



FICHA TÉCNICA IMUNOPROTEIN

Página:
2 de 4

Código:
13 - FT

Estabelecido em: 25/10/2013

Revisado em: 31/01/2014

Revisão
Nº 01

Distribuição granulométrica	Mícron (μm)
Diâmetro a 10%	2,20
Diâmetro a 50%	9,98
Diâmetro a 90%	21,93
Diâmetro médio	11,21

Características Físico Químicas	Padrões
Umidade	Máx. 8%
Proteína bruta (bs)	Mín. 60%
Matéria mineral	Mín. 3%
Gordura	Máx. 1%
Carboidratos	Aprox. 22%
Calorias	336 kcal/100g

Vitaminas	mg/100g
Vitamina PP	5,19
Vitamina B1	0,55
Vitamina B2	0,46
Vitamina B6	2,89
Vitamina D	9,55 mcg/100g

Fibras	%
Fibra Bruta	4,92
Fibra Alimentar	18,07
Fibra Alimentar solúvel	0,00
Fibra Alimentar insolúvel	18,07

Elaborado por	Aprovado por	Gerência Industrial
Julio Cláudio Vergara CQ HT Nutri	Ana Paula M. Döring GQ HT Nutri	



FICHA TÉCNICA IMUNOPROTEIN

Página:
3 de 4

Código:
13 - FT

Estabelecido em: 25/10/2013

Revisado em: 31/01/2014

Revisão
Nº 01

Aminoácidos	%
Alanina	2,55
Arginina	4,20
Ác. Aspartico	7,22
Glicina	2,61
Isoleucina	2,32
Leucina	4,15
Ác. Glutâmico	11,42
Lisina	3,14
Cistina	0,78
Metionina	0,63
Fenilalanina	2,81
Tirosina	2,23
Treonina	2,37
Triptofano	0,22
Prolina	3,09
Valina	2,66
Histidina	1,40
Serina	3,28
Aminoácidos totais	56,86

Caracterização complementar	%
Fucose	0,30
Arabinose	2,05
Galactose	6,71
Glicose	6,65
Glicose livre	0,09
Xilose	1,33
Rhamnose	0,19
Manose	1,19
Glucanas	6,00
Sacarose	5,80
Glicídeos Totais (HPLC)	17,05

Elaborado por	Aprovado por	Gerência Industrial
Julio Cláudio Vergara CQ HT Nutri	Ana Paula M. Döring GQ HT Nutri	

	FICHA TÉCNICA IMUNOPROTEIN		Página: 4 de 4
			Código: 13 - FT
	Estabelecido em: 25/10/2013	Revisado em: 31/01/2014	Revisão Nº 01

Características microbiológicas	Padrões UFC/g
Contagem de coliformes a 45 °C	Menor/ igual 100
Contagem de Bacillus cereus	Menor/igual 3.000
Pesquisa de Salmonella SP em 25 g	Ausência

6. Forma de utilização : o produto deve ser adicionado à massa, dentro das concentrações indicadas, junto com a farinha de trigo.

7. Apresentação e embalagem: produto em pó, homogêneo, micronizado. Embalagem de polietileno de 25 ou 30 kg.

8. Condições de armazenamento: conservar o produto ao abrigo da luz solar, mantendo bem fechado em local seco e fresco.

9. Informações adicionais:

IMUNOPROTEIN é um ingrediente multifuncional com muitas vantagens em relação as farinhas convencionais pelos apelos saudáveis que poderão ser promovidos pela sua adição. Produto glúten free com baixo teor de gordura combinado com alto teor proteico contribuí significativamente com o valor nutricional dos produtos de panificação.

10. Prazo de validade: 1 ano após a data de produção.

11. Segurança alimentar: o ingrediente **IMUNOPROTEIN** é obtido por processo de fabricação garantido pelo sistema HACCP e Boas Práticas de Fabricação com certificação da garantia da qualidade para aplicações em grau alimentício.

12. Suporte técnico : a empresa CLW Alimentos possui especialistas no desenvolvimento de formulações de produtos de panificação através de parcerias com Universidades e Centros de Pesquisas de referência para atender as necessidades técnicas das empresas do setor.

Elaborado por	Aprovado por	Gerência Industrial
Julio Cláudio Vergara CQ HT Nutri	Ana Paula M. Döring GQ HT Nutri	