

FARELO DE SOJA

Informações, Características e Embalagem

Farelo de Soja Padrão Exportação | NCM 2304.00.90

1. Identificação do Produto

- **Nomes comerciais:** Farelo de Soja; Torta de Soja; Farelo/Torta de Glycine Max
- **Tipo:** Subproduto da Extração de Óleo de Soja
- **Forma:** Farelo/Torta
- **Classificação:** Padrão Exportação

2. Descrição Geral

- **Origem e procedência:** Origem vegetal, Brasil
- **Aplicações:** O farelo de soja é amplamente utilizado como ingrediente proteico na formulação de rações para aves, suínos, bovinos, aquicultura e equinos, conforme padrões técnicos e nutricionais. Também é empregado como matéria-prima na produção de concentrado proteico de soja (SPC), proteína texturizada de soja (PTS), outros ingredientes alimentícios à base de soja e como substrato em processos fermentativos para enzimas, aminoácidos e aplicações biotecnológicas correlatas.

3. Propriedades Físico-Químicas (Propriedade, Limite e Método)

- **Umidade:** Máx. 12,5% | AOCS Ba 2a-38
- **Proteína bruta:** Mín. 46% | AOCS Ba 4d-90
- **Extrato etéreo:** Mín. 0,5% – Máx. 2% | AOCS Ba 3-38
- **Fibra bruta:** Base 7%, Máx. 8% | AOCS Ba 6-84
- **Matéria mineral (Cinzas):** Máx. 7% | AOCS Ba 5a-40
- **Silica e outros¹:** Base 1%, Máx. 2% | AOCS Ba 5b-68
- **Atividade ureásica, pH:** Máx. 0,5% | AOCS Ba 9a-48
- **Solubilidade²:** Mín. 80% | Portaria MAPA nº 108/91

¹ Insolúvel em ácido clorídrico, 2 h em HCl 2,04%² Medida em solução de KOH4. Características de Contaminantes³

- **Dioxinas:** Máx. 0,75 pg WHO-PCDD/F TEQ/kg
- **Dioxinas como PCBs:** Máx. 0,35 pg WHO-PCB TEQ/kg
- **Soma de Dioxinas e Dioxinas como PCBs:** Máx. 1,25 pg WHO-PCDD/F-PCB TEQ/kg

³ Monitoramento a cada 180 dias

5. Armazenamento, Validade e Transporte

- **Armazenamento:** Deve ser armazenado em áreas a granel limpas, secas, ventiladas e cobertas, protegidas contra pragas, contaminantes, luz solar e chuva.
- **Validade:** 3 meses (a partir da data de fabricação); de 6 a 9 meses se mantido em local seco, ventilado e coberto, protegido da luz solar direta, com umidade ≤ 12,5% e livre de contaminação por pragas.
- **Transporte:** Em caminhão limpo, bem conservado, organizado, livre de pragas e vetores de doenças, coberto com lona.

6. Certificações, Conformidade e Requisitos Legais

Certificados:

- Origem (CO)
- Inspeção (CI)
- Qualidade (QC)
- Peso (WC)
- Fumigação (FC)
- Fitossanitário (PC)
- Halal
- Kosher
- GMP+

Normas:

- Conformidade com os padrões de exportação GAFTA, FOSFA e ANEC
- **Instruções Normativas do MAPA:** nº 04 – 23/02/2007, nº 09 – 12/05/2016, nº 22 – 02/06/2009, nº 51 – 03/08/2020
- Rastreabilidade total garantida



Embalagem e Transporte

a) Granel (Solto ou com Liners)



b) Big Bag com Válvula



c) Sacos de Ráfia PP



Nota: As embalagens disponíveis — granel, FIBC (500–1.000 kg) e sacos de rafia PP (25–50 kg) — seguem padrões internacionais de qualidade e são escolhidas conforme as exigências do cliente e do mercado de destino. Formatos não convencionais devem ser previamente acordados para garantir conformidade logística. Imagens meramente ilustrativas.

Importante: Caso as informações fornecidas sobre este produto não sejam suficientes para sua avaliação, não hesite em nos contatar para dados adicionais através de exec@bomm.com.br