

| | | | | |
|---------|-------------------------------------|-----------------|---------|--------|
| Título: | ALIMENTO A BASE DE GLICOSE | Código | Revisão | Página |
| Depto: | GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido | ETPA GQ_AMI-103 | 11 | 1 de 4 |

1. DEFINIÇÃO

Alimento a base de glicose é o produto obtido através de cozimento de uma mistura homogênea de glicose de amido de milho com açúcar.

2. APLICAÇÕES

Utilizado em salada de frutas, com cereais, no pão ou torrada, no sorvete entre outros.

3. COMPOSIÇÃO

Xarope de glicose de milho. **Não contém glúten.**

4. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

4.1. Características Organolépticas (*)

| Item | Parâmetro | Unidades |
|---------|---|----------|
| Aspecto | Material xaroposo, Consistência viscosa | - |
| Odor | Característico | - |
| Cor | Dourada | - |

(*) Análises realizadas e enviadas nos laudos de todo o lote produzido.

4.2. Características Físico-Químicas (*)

| Item | Parâmetro | Unidades |
|-----------------|-------------|----------|
| pH | 4,5 – 5,5 | - |
| Cinzas | Máx. 0,4 | % |
| Substância Seca | 78,0 - 81,0 | % |
| SO ₂ | Máx. 40,0 | ppm |
| Pontos Pretos | Máx. 15 | un./200g |

(*) Análises realizadas e enviadas nos laudos de todo o lote produzido.

4.3. Características Microbiológicas (*)

| Item | Parâmetro | Unidades |
|---------------------|-----------|----------|
| Bolores e Leveduras | Máx. 50 | UFC/g |


(*) Análises realizadas e enviadas nos laudos de todo o lote produzido.

4.4. Características Microscópicas e Macroscópicas (**)

| Item | Parâmetro | Unidades |
|--------------------------------------|-----------|----------|
| Material prejudicial à saúde humana | Ausente | un. |
| Areias ou cinzas insolúveis em ácido | Máx. 1,5 | % |
| Ácaros mortos | Máx. 5 | un. |

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

CÓPIA CONTROLADA

| | | | |
|--|--|----------------------------------|----------------------|
|  | SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO | | |
| | Título: ALIMENTO A BASE DE GLICOSE Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido | Código ETPA GQ_AMI-103 | Revisão 11 |

4.5. Contaminantes Inorgânicos (**)

| Item | Parâmetro | Unidades |
|---------|-----------|----------|
| Arsênio | Máx. 0,10 | mg/Kg |
| Chumbo | Máx. 0,05 | mg/Kg |
| Cádmio | Máx. 0,05 | mg/Kg |

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

4.6. Micotoxinas (**)

| Item | Parâmetro | Unidades |
|-------------------------------|-----------|----------|
| Fumonisin (B1+B2) | Máx. 200 | µg/Kg |
| Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2) | Máx. 1 | µg/Kg |
| Zearalenona | Máx. 20 | µg/Kg |
| Desoxinivalenol (DON) | Máx. 200 | µg/Kg |
| Ocratoxina A | Máx. 2 | µg/Kg |

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

4.7. Pesticidas (**)

Os parâmetros para Pesticidas devem estar em conformidade com os limites permitidos pelas Monografias Autorizadas pela ANVISA.

5. ASSUNTOS REGULATÓRIOS

Agrotóxicos - Monografias Autorizadas pela ANVISA.

Instrução Normativa Interministerial nº 1, de 1º de abril de 2004 – Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos e ingredientes que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados.


Resolução RDC nº 27, 06 de agosto de 2010 - Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário.

Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 – Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Instrução Normativa nº75 de 08 outubro de 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os

CÓPIA CONTROLADA

| | | | |
|--|--|----------------------------------|----------------------|
|  | SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO | | |
| | Título: ALIMENTO A BASE DE GLICOSE Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido | Código ETPA GQ_AMI-103 | Revisão 11 |

métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Resolução RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Instrução Normativa - IN nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos, conforme resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.

7. TRANSGÊNICOS

Produto produzido a partir de milho geneticamente modificado por *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Spingobium herbicidorovans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgifera*, *E. Coli*, *Dicossoma sp.*, porém com presença inferior a um por cento de transgenia no produto acabado.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 100G (5 COLHERES DE SOPA) | | |
|---|----------|----------|
| Quantidade por porção | | % VD (*) |
| Valor energético | 328 Kcal | 16 |
| Carboidratos | 80 g | 27 |
| Açúcares adicionados | 41 g | 82 |
| Proteínas | 0 g | 0 |
| Gorduras totais | 0 g | 0 |
| Gorduras saturadas | 0 g | 0 |
| Gorduras trans | 0 g | ** |
| Fibra alimentar | 0 g | 0 |
| Sódio | 18 mg | 1 |

CÓPIA CONTROLADA



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

| | | | | |
|---------|-------------------------------------|-----------------|---------|--------|
| Título: | ALIMENTO A BASE DE GLICOSE | Código | Revisão | Página |
| Depto: | GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido | ETPA GQ_AMI-103 | 11 | 4 de 4 |

Valores Típicos ou de referência. Não constituem especificação do produto.

(*) % valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valores diários de referência não estabelecidos.

9. CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO

O produto deve ser mantido sobre estrados, afastados de paredes, em local limpo, arejado e seco, evitando exposição ao sol, isento de sujidades, infestação por pragas e odores estranhos, e devidamente armazenados em tanques fechados ou na embalagem original do produto. Não armazenar junto a produtos químicos e/ou tóxicos. Após o uso, manter em embalagem hermeticamente fechada. Armazenar em temperatura ambiente.

10. MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

O produto é expedido via rodovia, através de caminhão sendo eles, bitrem, rodotrem, truck, carreta ou graneleiro, utilizando como métodos de segurança, cintas na frente e na traseira da carga, além de lonas. Os veículos devem ser de carroceria limpa, sem odor e sem maiores sujidades.

11. PRAZO DE VALIDADE

12 meses após a data de fabricação, se armazenados sob as condições adequadas.

12. EMBALAGEM

Granel.

CÓPIA CONTROLADA