

Título:	ALIMENTO A BASE DE GLICOSE	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-103	11	1 de 4

1. DEFINICIÓN

Alimento a base de glucosa es el producto obtenido por medio del cocimiento de una mistura homogénea de glucosa de almidón de maíz con azúcar.

2. APLICACIONES

Utilizado en ensalada de frutas, con cereales, en pan o tostada, en helado entre otros.

3. COMPOSICIÓN

Jarabe de glucosa de maíz. **No contiene gluten.**

4. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

4.1. Características Organolépticas (*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Aspecto	Material almibarado, Consistencia viscosa	-
Olor	Característico	-
Color	Dorado	-

(*) Análisis realizadas y enviadas e los laudos de todo el lote producido.

4.2. Características Físico Químicas (*)

Ítem	Parámetro	Unidades
pH (1:3)	4,5 - 55	-
Cenizas	Máx. 0,4	%
Substancia Seca	78,0 – 81,0	%
SO ₂	Máx. 40,0	ppm
Puntos negros	Máx. 15	un./200g

(*) Análisis realizadas y enviadas e los laudos de todo el lote producido.

4.3. Características Microbiológicas (*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Mohos y Levaduras	Máx. 50	UFC/g

(*) Análisis realizadas y enviadas e los laudos de todo el lote producido.

CÓPIA CONTROLADA

Título:	ALIMENTO A BASE DE GLICOSE	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-103	11	2 de 4

4.4. Características Microscópicas e Macroscópicas (**)

Ítem	Parámetro	Unidades
Material perjudicial a la salud humana	Ausente	un.
Arenas o cenizas insolubles en ácido	Máx. 1,5	%
Ácaros muertos	Máx. 5	un.

(**) Análisis realizadas una vez por año por laboratorio externo especializado y debidamente certificado ISO 17025.

4.5. Contaminantes Inorgánicos (**)

Ítem	Parámetro	Unidades
Arsenio	Máx. 0,10	mg/Kg
Cadmio	Máx. 0,05	mg/Kg
Chumbo	Máx. 0,05	mg/Kg

(**) Análisis realizadas una vez por año por laboratorio externo especializado y debidamente certificado ISO 17025.

4.6. Micotoxinas (**)

Ítem	Parámetro	Unidades
Fumonisinas (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

(**) Análisis realizadas una vez por año por laboratorio externo especializado y debidamente certificado ISO 17025.

4.7. Pesticidas (**)

Los parámetros para Pesticidas deben estar en conformidad con los límites permitidos por las Monografías Autorizadas por ANVISA.

5. ASUNTOS REGULATORIOS

Agrotóxicos - Monografías Autorizadas por ANVISA.

CÓPIA CONTROLADA

Título:	ALIMENTO A BASE DE GLICOSE	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-103	11	3 de 4

Instrucción Normativa Interministerial nº 1, de 1º de abril de 2004 – Reglamento técnico sobre rotulo de alimentos e ingredientes que contengan o sean producidos a partir de organismos genéticamente modificados.

Resolución RDC nº 27, 06 de agosto de 2010 - Establece las categorías de alimentos y embalajes dispensados y con obligatoriedad de registro sanitario.

Resolución RDC nº 429, de 08 de octubre de 2020 – Dispone sobre el rotulo nutricional de los alimentos embalados.

Instrucción Normativa nº75 de 08 octubre de 2020 - Establece los requisitos técnicos para declaración del rotulo nutricional en los alimentos embalados.

Resolución RDC nº 623, de 09 de marzo de 2022 - Dispone sobre los límites de tolerancia para materias extrañas en alimentos, los principios generales para o su establecimiento y los métodos de análisis para fines de evaluación de conformidad.

Resolución RDC nº 722, de 1º de julio de 2022 - Dispone sobre los límites máximos tolerados (LMT) de contaminantes en alimentos, los principios generales para su establecimiento y los métodos de análisis para fines de evaluación de conformidad.

Instrucción Normativa - IN nº 160, de 1º de julio de 2022 - Establece los límites máximos tolerados (LMT) de contaminantes en alimentos.

Resolución RDC nº 724, de 1º de julio de 2022 - Dispone sobre los padrones microbiológicos de alimentos y su aplicación.

Instrucción Normativa - IN nº 161, de 1º de julio de 2022 - Establece las listas de padrones microbiológicos para alimentos.

Resolución RDC nº 727, de 1º de julio de 2022 - Dispone sobre el rotulo de los alimentos embalados.

6. ALERGÉNICOS

No contiene alérgicos, conforme Resolución RDC nº 727, de 1º de julio de 2022.

Título:	ALIMENTO A BASE DE GLICOSE	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-103	11	4 de 4

7. TRANSGENICOS

Producto producido a partir de maíz genéticamente modificado por *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Spingobium herbicidorovans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgifera*, *E. Coli*, *Dicossoma sp.*, pero con presencia inferior a uno por ciento de transgenia en el producto final.

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PORCIÓN DE 100G (5 CUCHARAS DE SOPA)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor Energético	328 Kcal	16
Carbohidratos	80 g	27
Azúcares adicionados	41 g	82
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totales	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sodio	18 mg	1

(*) % valores diarios con base en una dieta de 2.000 Kcal o 8.400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(**) Valores diarios de referencia no establecidos.

9. CUIDADOS DE CONSERVACIÓN

El producto debe ser mantenido sobre estrados, alejados de paredes, en local limpio, aireado y seco, evitando exposición al sol, libre de suciedades, infestación por plagas y olores fuertes, y debidamente embalados. No almacenar junto a productos químicos y/o tóxicos. Después del uso, mantener en embalaje herméticamente cerrado. Almacenar en temperatura ambiente.

10. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA (Brasil)

El producto es expedido vía rodovia, por medio de camiones siendo ellos, bitrem, rodotrem, truck, carreta o granelero, utilizando como métodos de seguridad, cintas en la frente y en la trasera de

CÓPIA CONTROLADA



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Título:	ALIMENTO A BASE DE GLICOSE	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-103	11	5 de 4

la carga, además de lonas. Los vehículos deben ser de carrocería limpia, sin olor y sin mayores suciedades.

11. PLAZO DE VALIDAD

12 meses después de la fecha de fabricación, si almacenados en las condiciones adecuadas.

12. EMBALAJE

Granel

CÓPIA CONTROLADA