

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</b> <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL</b>		
	Título: <b>ALMIDÓN MODIFICADO MANITECH 300</b> Depto: <b>GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón</b>	Código <b>ETPA GQ_AMI-037</b>	Revisión <b>6</b>

## 1. DEFINICIÓN

Almidón modificado basado en modificaciones físico-químicas específicas, finalizando en un producto libre de gluten, no tiene sabor ni olor. Se presenta como un polvo fino, suave, y de color blanco.

## 2. APLICAÇÕES

Promueve cuerpo y consistencia, resistente al congelamiento y descongelamiento y acidez. Utilizado en la fabricación de salsas en general, salsas de tomate, cáctchup, mayonesa y lácteos.

## 3. COMPOSICIÓN

Almidón de maíz. **No contiene gluten.**

## 4. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

### 4.1. Características Organolépticas (\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Aspecto	Polvo	-
Olor	Característico	-
Color	Característico	-

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

### 4.2. Características Físico-Químicas (\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Humedad	Máx. 14,0	%
pH	5,0 – 7,0	-
Granulometría P. 100 (0,150 mm)	Mín. 99,0	%
Puntos negros	Máx. 50,0	un.
Cenizas	Máx. 0,5	%

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

### 4.3. Características Microbiológicas (\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
------	-----------	----------

CÓPIA CONTROLADA

Título:	ALMIDÓN MODIFICADO MANITECH 300	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-037	6	2 de 5

<i>Salmonella</i>	Ausente	En 25g
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	Máx. 10 <sup>2</sup>	UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 10	UFC/g

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

#### 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. en 225g

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

#### 4.5. Contaminantes Inorgánicos (\*\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Arsenio	Máx. 0,15	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
Fumonisinias (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.

CÓPIA CONTROLADA

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</b> <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL</b>		
	Título: <b>ALMIDÓN MODIFICADO MANITECH 300</b> Depto: <b>GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón</b>	Código <b>ETPA GQ_AMI-037</b>	Revisión <b>6</b>

#### 4.7. Pesticidas (\*\*)

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

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

### 5. ASUNTOS REGULATÓRIOS

Agrotóxicos - Monografías Autorizadas por ANVISA.

Food Chemical Codex (FCC).

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 su establecimiento y los métodos de análisis para fines de evaluación de conformidad.

Resolución RDC nº 711, de 1º de julio de 2022 - Dispone sobre los requisitos sanitarios de los almidones, bizcochos, cereales integrales, cereales procesados, migas, harinas, harinas integrales, masas alimenticias y panes.

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.

CÓPIA CONTROLADA

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</b> <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL</b>		
	Título: <b>ALMIDÓN MODIFICADO MANITECH 300</b> Depto: <b>GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón</b>	Código <b>ETPA GQ_AMI-037</b>	Revisión <b>6</b>

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.

## 7. TRANSGENICOS

Producto producido a partir de maíz genéticamente modificado por *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidorovans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgifera*, *E. Coli*, *Dicossoma sp.*, y presenta trazos de transgenia.

## 8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<b>INFORMACIÓN  NUTRICIONAL PORCIÓN DE 100g  (5 cucharas)</b>		
<b>Cantidad por porción</b>		<b>% VD (*)</b>
Valor energético	346 kcal = 1454 kJ	18
Carbohidratos	86 g	29
Azúcares adicionados	0 g	0
Azúcares totales	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totales	0 g	0
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	11 mg	0

(\*) % 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.

CÓPIA CONTROLADA

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</b> <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL</b>		
	Título: <b>ALMIDÓN MODIFICADO MANITECH 300</b> Depto: <b>GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón</b>	Código <b>ETPA GQ_AMI-037</b>	Revisión <b>6</b>

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

## 11. PLAZO DE VALIDAD

24 meses después de la fecha de fabricación, si almacenado en las condiciones recomendadas.

## 12. EMBALAJES

Saco de papel kraft multifoliado.

Big Bag de Polipropileno.

CÓPIA CONTROLADA