

Título:	AMIDO MODIFICADO MANITECH 600	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-040	6	1 de 4

1. DEFINIÇÃO

Amido modificado baseado em modificações físico-químicas específicas, finalizando em um produto isento de glúten, não tem sabor nem cheiro. Apresenta-se como um pó fino, suave, e de cor branca.

2. APLICAÇÕES

Promove corpo e consistência, resistente a congelamento e descongelamento e acidez. Utilizado na fabricação de molhos em geral, molhos de tomate, catchup, maionese e lácteos.

3. COMPOSIÇÃO

Amido de milho. **Não contém glúten.**

4. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

4.1. Características Organolépticas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Aspecto	Pó	-
Odor	Característico	-
Cor	Característico	-

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

4.2. Características Físico – Químicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Umidade	Máx. 14,0	%
pH	5,0 – 7,0	-
Granulometria P. 100 (0,150 mm)	Mín. 99,0	%
Pontos pretos	Máx. 50,0	un.
Cinzas	Máx. 0,5	%

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

4.3. Características Microbiológicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
<i>Salmonella</i>	Ausente	Em 25g
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	Máx. 10 ²	UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 10	UFC/g

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

Título:	AMIDO MODIFICADO MANITECH 600	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-040	6	2 de 4

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. em 225g

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

4.5. Contaminantes Inorgânicos (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Arsênio	Máx. 0,15	mg/Kg
Cádmio	Máx. 0,05	mg/Kg
Chumbo	Máx. 0,05	mg/Kg

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

4.6. Micotoxinas (**)

Item	Parâmetro	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

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

4.7. Pesticidas (**)

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

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

5. ASSUNTOS REGULATÓRIOS

Agrotóxicos - Monografias Autorizadas pela ANVISA.

Food Chemical Codex (FCC).

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.

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: AMIDO MODIFICADO MANITECH 600 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-040	Revisão 6

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 métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Resolução RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

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*, *Sphingobium herbicidovorans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgifera*, *E. Coli*, *Dicossoma sp.*, e apresenta traços de transgenia.

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: AMIDO MODIFICADO MANITECH 600 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-040	Revisão 6

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 100g (5 colheres de sopa)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	346 kcal = 1454 kJ	18
Carboidratos	86 g	29
Açúcares adicionados	0 g	0
Açúcares totais	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	11 mg	0

(*) % 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 fortes, e devidamente embalados. 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

24 meses após a data de fabricação, se armazenado sob as condições recomendadas.

12. EMBALAGENS

Saco de papel kraft multifolhado 25Kg.

Big Bag de Polipropileno.

CÓPIA CONTROLADA