

Título:	MANITECH 8110	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Guaíra	ETPA GQ_GUA-080	6	1 de 4

1. DEFINIÇÃO

Amido modificado produzido a partir da mandioca, baseado em modificações físico-químicas específicas, apresenta-se como um pó fino, suave, e de cor branca.

2. APLICAÇÕES

Alimentos congelados, queijos processados, recheios para confeitaria, molhos, coberturas, produtos gelados, bebida láctea, produtos cárneos, sopas. Atua na formação de emulsão estável, resistência a retrogradação, sinérese e acidez. Agente gelificante, forma um gel de textura lisa e curta. Resistente a ciclos de congelamento.

3. COMPOSIÇÃO

Amido modificado de mandioca. **Não contém glúten.**

4. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

4.1. Características Organolépticas

Item	Parâmetros	Unidades
Aspecto	Pó	-
Odor	Característico	-
Cor	Branca	-

4.2. Características Físico-Químicas


Item	Parâmetros	Unidades
Umidade	Máx. 14,0	%
pH	5,5 – 6,5	-
Granulometria P. 100 (0,150 mm)	Mín. 98,0	%

4.3. Características Microbiológicas

Item	Parâmetro	Unidades
Coliformes a 45°C	Máx. $1,0 \cdot 10^2$	UFC/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25 g	-
<i>Bacillus cereus</i>	Máx. $3,0 \cdot 10^3$	UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 10	UFC/g

4.4. Características Microscópicas e Macroscópicas

Item	Parâmetros	Unidades
Material prejudicial à saúde	Ausente	un.

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: MANITECH 8110 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Guaíra	Código ETPA GQ_GUA-080	Revisão 6

humana		
Areias ou cinzas insolúveis em ácido	Máx. 1,5	%
Ácaros mortos	Máx. 5	un.

4.5. Contaminantes Inorgânicos

Item	Parâmetros	Unidades
Arsênio	Máx. 0,20	mg/Kg
Cádmio	Máx. 0,10	mg/Kg
Chumbo	Máx. 0,10	mg/Kg

4.6. 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.

5. ASSUNTOS REGULATÓRIOS

Agrotóxicos - Monografias Autorizadas pela ANVISA.

Food Chemical Codex (FCC).

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.

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: MANITECH 8110 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Guaira	Código: ETPA GQ_GUA-080	Revisão: 6

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

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

6. ALERGÊNICOS

Não contém. Conforme Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.

7. TRANSGÊNICOS

Produto **não** contém organismo geneticamente modificado em sua composição.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 100G (5 COLHERES DE SOPA)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	400 Kcal	20
Carboidratos	99 g	33
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	1 g	4
Sódio	29 mg	1

(*) % 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.

CÓPIA CONTROLADA



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Título:	MANITECH 8110	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Guaira	ETPA GQ_GUA-080	6	4 de 4

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 adequadas.

12. EMBALAGEM

Sacaria de papel kraft multifoliado.

CÓPIA CONTROLADA