

Título:	AMIDO GELATINIZADO AG100	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-025	2	1 de 2

### 1. DEFINIÇÃO

Amido de milho granulado e gelatinizado.

### 2. APLICAÇÕES

Utilizado para agregar função de absorção de líquidos.

### 3. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

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

Item	Parâmetro	Unidades
Umidade	Máx. 10,0	%
Tempo de Absorção, (100g: 250g)	Máx. 60	Minutos
Granulometria P. 7 (2,8 mm)	Máx. 3,0	%
Granulometria P. 16 (1,0 mm)	Mín. 94,0	%
Fundo	Máx. 3,0	%

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

### 4. 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.

### 5. 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.



# SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Título:	AMIDO GELATINIZADO AG100	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-025	2	2 de 2

## 6. PRAZO DE VALIDADE

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

## 7. EMBALAGEM

Big bag de polipropileno.

CÓPIA CONTROLADA