

Título:	CORANTE CARAMELO DPC	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTÃO DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-109	6	1 de 4

1. DEFINICIÓN

Manicor DPC es un producto obtenido por medio de la caramelización de azúcares, utilizando el proceso sulfito amonia (Colorante Tipo IV).

2. APLICACIONES

Utilizado en salsas, refrescos y alimentos en general.

3. COMPOSICIÓN

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

4. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

4.1. Características Organolépticas (*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Aspecto	Viscoso	-
Color	Oscuro	-
Olor	Característico	-

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

4.2. Características Físico-Químicas (*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Densidad	1,250 – 1,278	g/mL
Baume pH	29,0 – 31,5	Bé
Color	2,4 – 3,4	-
Viscosidad	104,0 – 120,0	abs
SO ₂	Máx. 1000	cps
	Máx. 1100	ppm

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

4.3. Características Microbiológicas (*)

Ítem	Parámetro	Unidades
<i>Salmonella sp</i> ***	Ausente	En 25 g
Mohos y Levaduras	Máx.50	UFC/g

CÓPIA CONTROLADA

Título: CORANTE CARAMELO DPC	Código	Revisión	Página
Depto: GESTÃO DE CALIDAD - Unidade Almidón	ETPA GQ_AMI-109	6	2 de 4

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

(***) Análisis realizadas para control interno.

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. 0,30	mg/Kg
Cadmio	Máx. 0,10	mg/Kg
Chumbo	Máx. 0,20	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. 1000	µg/Kg
Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2)	Máx. 20	µg/Kg
Zearalenona	Máx. 150	µg/Kg
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 750	µg/Kg
Ocratoxina A	Máx. 10	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.

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

CÓPIA CONTROLADA

Título:	CORANTE CAMELO DPC	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTÃO DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-109	6	3 de 4

5. ASSUNTOS REGULATÓRIOS

Agrotóxicos - Monografías Autorizadas por ANVISA.

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA).

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.

Resolución CNNPA nº 44, de 1977 - Establece las condiciones generales de elaboración, clasificación, presentación, designación, composición y factores esenciales de calidad de los colorantes empleados en la producción de alimentos (y bebidas).

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 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.

CÓPIA CONTROLADA

Título:	CORANTE CAMELO DPC	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTÃO DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-109	6	4 de 4

Resolución RDC nº 727, de 1º de julio de 2022 - Dispone sobre los 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.*, pero con presencia inferior a un 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	188 kcal	9
Carbohidratos	29 g	10
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totales	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	1 g	4
Sodio	464 mg	19

Valores Típicos o de referencia. No constituyen especificación del producto.

(*) % 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.

CÓPIA CONTROLADA



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Título:	CORANTE CAMELO DPC	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTÃO DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-109	6	5 de 4

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

12 meses después a data de fabricación, si almacenado en las condiciones recomendadas.

12. EMBALAJE

Bombona, Tambor, Bag in Box.

CÓPIA CONTROLADA