

Título:	JARABE DE GLUCOSA MANICANDY - 1084	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-127	22	1 de 4

### 1. DEFINICIÓN

Manicandy 4084 es un jarabe de glucosa originado de la conversión ácida del almidón de maíz, purificado y concentrado.

### 2. APLICACIONES

Utilizado en industrias de dulces en general, gomas, confiterías, embutidos, entre otros.

### 3. COMPOSICIÓN

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

### 4. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### 4.1. Características Organolépticas (\*)

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

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

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

Ítem	Parámetro	Unidades
Dextrosa	37,0 a 40,0	%
equivalente	81,7 a 82,7	%
pH	4,5 - 5,5	-
Color	Máx. 1,5	abs
SO <sub>2</sub>	Máx. 150	ppm
Almidón	Negativo	-
libre	Máx. 1800	ppm
Cloratos	Máx. 0,4	%
Cenizas		

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

CÓPIA CONTROLADA

Título:	JARABE DE GLUCOSA MANICANDY - 1084	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-127	22	2 de 4

### 4.3. Características Microbiológicas (\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Mohos y Levaduras	Máx. 50	UFC/g

(\*) Análisis realizadas y enviadas e 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. 0,10	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

Título:	JARABE DE GLUCOSA MANICANDY - 1084	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-127	22	3 de 4

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

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

## 5. ASUNTOS REGULATORIOS

Agrotóxicos - Monografías Autorizadas por ANVISA.

CODEX STAN 192-1995 – General Standard for food additives.

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 o 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:	JARABE DE GLUCOSA MANICANDY - 1084	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-127	22	4 de 4

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.*, pero con presencia inferior a uno 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	342 Kcal	17
Carbohidratos	85 g	28
Azúcares adicionados	23 g	**
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totales	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sodio	165 mg	7

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.

Título:	JARABE DE GLUCOSA MANICANDY - 1084	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-127	22	5 de 4

## 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

6 meses (180 días) después de la fecha de fabricación, si almacenados en las condiciones recomendadas.

## 12. EMBALAJES

Granel, Tambor de 280 Kg, Balde de 25 Kg, Bag in Box de 1300 Kg.