

Título:	JARABE DE GLUCOSA MANIGEL - 4082	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-136	7	1 de 4

1. DEFINICIÓN

Manicandy 4082 es un jarabe de glucosa originado de la conversión ácida del almidón de maíz (OGM), 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	Material almibarado, Consistencia viscosa	-
Olor	Característico	-
Sabor	Característico	-
Color	Claro, cristalino	-

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

4.2. Características Físico Químicas (*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Dextrosa equivalente	37,0 a 40,0	%
pH	81,2 a 82,2	%
Color	4,5 - 55	-
SO ₂	Máx. 1,5	abs
Almidón libre	Máx. 150	ppm
Cloratos	Negativo	-
Cenizas	Máx. 1800	ppm
	Máx. 0,4	%

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

CÓPIA CONTROLADA

Título:	JARABE DE GLUCOSA MANIGEL - 4082	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-136	7	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
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

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

CÓPIA CONTROLADA

Título:	JARABE DE GLUCOSA MANIGEL - 4082	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-136	7	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.

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

5. ASUNTOS REGULATÓRIOS

Agrotóxicos - Monografías Autorizadas por ANVISA.

CODEZ 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 MANIGEL - 4082	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-136	7	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	18
Carbohidratos	85 g	22,5
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	150 mg	8,0

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.



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Título:	JARABE DE GLUCOSA MANIGEL - 4082	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-136	7	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.

CÓPIA CONTROLADA