

| | | | |
|--|--|----------------------------------|---------------------|
|  | SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO | | |
| | Título: MALTBLAND 10 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido | Código ETPA GQ_AMI-155 | Revisão 3 |

1. DEFINIÇÃO

Composto de sacarídeos solúveis obtidos através da conversão enzimática do amido de mandioca. Após a conversão do amido em açúcares o produto é purificado e seco.

2. APLICAÇÕES

Produto utilizado em aromas e essências, pós para refresco, sopas desidratadas, achocolatados, misturas para bolos, balas e caramelos, recheios de bombons, bebidas lácteas, bebidas isotônicas, suplementos para atletas. Utilizado como aditivo alimentício, agente espessante e gelificante prevenindo a cristalização, e auxiliando na dispersibilidade. Atua auxiliando na substituição de gorduras, previne formação de cristais, microencapsula aromas, solúvel a frio.

3. COMPOSIÇÃO

Maltodextrina. **Não contém glúten.**

4. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

4.1. Características Organolépticas (*)

| Item | Parâmetro | Unidades |
|---------|----------------|----------|
| Aspecto | Pó | - |
| Cor | Branco | - |
| Odor | Característico | - |
| Sabor | Característico | - |

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

4.2. Características Físico-Químicas (*)

| Item | Parâmetro | Unidades |
|----------------------|------------|----------|
| Dextrose equivalente | 8,0 a 12,0 | % |
| pH | 4,5 a 5,5 | - |
| Umidade | Máx. 6,0 | % |
| SO ₂ | Máx. 10,0 | ppm |
| Cinzas | Máx. 0,5 | % |

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

CÓPIA CONTROLADA

| | | | | |
|---------|-------------------------------------|-----------------|---------|--------|
| Título: | MALTBLAND 10 | Código | Revisão | Página |
| Depto: | GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido | ETPA GQ_AMI-155 | 3 | 2 de 4 |

4.3. Características Microbiológicas

| Item | Parâmetro | Unidades |
|-----------------------------|----------------------|----------|
| Contagem padrão em placas | Máx. 1×10^3 | UFC/g |
| Bolor e Leveduras | Máx. 10 | UFC/g |
| Salmonella | Ausente | Em 25g |
| Bacillus Cereus | Máx. 500 | UFC/g |
| E. coli | Ausente em 1,0 g | - |
| Clostridium Sulfito Redutor | Ausente em 2,0 g | - |
| Coliformes Fecais | Ausente em 1,0 g | - |
| Coliformes Totais | Ausente em 1,0 g | - |
| Staphylococcus Aureus | Ausente em 1,0 g | - |

4.4. Características Microscópicas e Macroscópicas (**)

| Item | Parâmetro | Unidades |
|---------------------------------------|-----------|-------------|
| Material prejudicial à saúde humana. | Ausente | un. |
| Areias ou cinzas insolúveis em ácido. | Máx. 1,5 | % |
| Ácaros mortos | Máx. 5 | un. em 225g |

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

4.5. Contaminantes Inorgânicos (**)

| Item | Parâmetro | Unidades |
|---------|-----------|----------|
| Arsênio | Máx. 0,1 | mg/kg |
| Chumbo | Máx. 0,1 | mg/kg |
| Cádmio | Máx. 0,1 | mg/kg |

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

4.6. Pesticidas (**)

Os parâmetros para Pesticidas devem estar em conformidade com os limites permitidos pelas Monografias Autorizadas pela ANVISA – Cultura mandioca.

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

| | | | |
|--|--|----------------------------------|---------------------|
|  | SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO | | |
| | Título: MALTBLAND 10 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido | Código ETPA GQ_AMI-155 | Revisão 3 |

5. ASSUNTOS REGULATÓRIOS

Agrotóxicos - Monografias Autorizadas pela ANVISA.

Food Chemical Codex (FCC).

GRAS: 21CFR184.1444 (FDA- Food and Drug Administration).

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 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.

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

Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

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

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos, conforme resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.

7. TRANSGÊNICOS

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

CÓPIA CONTROLADA

| | | | | |
|---------|-------------------------------------|-----------------|---------|--------|
| Título: | MALTBLAND 10 | Código | Revisão | Página |
| Depto: | GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido | ETPA GQ_AMI-155 | 3 | 4 de 4 |

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 100G (5 COLHERES DE SOPA) | | |
|---|------------|-------|
| Quantidade por porção | % VD (***) | |
| Valor Energético | 384 Kcal | 19 |
| Carboidratos | 96 g | 32 |
| Açúcares totais | 1 g | ***** |
| Açúcares adicionados | 0 g | 0 |
| Proteínas | 0 g | 0 |
| Gorduras Totais | 0 g | 0 |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0 |
| Gorduras Trans | 0 g | ***** |
| Fibra Alimentar | 0 g | 0 |
| Sódio | 27 mg | 1 |
| Ferro | 0,2 mg | 1 |

(***) VT - Valores Típicos ou de referência. Não constituem especificação do produto.

(****) % 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, umidade, local isento de sujidades, infestação por pragas, odores fortes e devidamente embalados e fechados. Não armazenar juntamente com produtos químicos e/ou tóxicos. Após o uso manter a embalagem fechada, em temperatura ambiente.

10. MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

As sacarias serão dispostas em pallets, sendo devidamente estrechado. O transporte será realizado em carretas, trucks, bitrens e rodotrens, sider, baú e grade baixa em condições adequadas, limpos, livre de odores, sujidades, com lonas limpas, cordas e cintas em boas condições de uso.

11. PRAZO DE VALIDADE

24 meses após a data de fabricação, sendo armazenado sob as condições adequadas.

12. EMBALAGEM

Sacarias de 25kg em papel kraft multifoliado com saco interno de polietileno.

CÓPIA CONTROLADA