

Título:	MALTBLAND 20	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-163	2	1 de 4

### 1. DEFINICIÓN

Compuesto de sacáridos solubles obtenidos por medio de la conversión enzimática del almidón de yuca (mandioca). Después de la conversión del almidón en azúcares el producto es purificado y seco.

### 2. APLICACIONES

Producto utilizado en aromas y esencias, polvos para refresco, sopas deshidratadas, achocolatados, misturas para queques, gomas y caramelos, rellenos de bombones, bebidas lácteas, bebidas isotónicas, suplementos para atletas. Utilizado como aditivo alimenticio, agente espesante y gelificante previniendo la cristalización, y auxiliando en la dispersabilidad. Actúa auxiliando en la sustitución de grasas, previene formación de cristales, microencapsula aromas, soluble a frío.

### 3. COMPOSICIÓN

Maltodextrina. **No contiene gluten.**

### 4. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

Ítem	Parámetro	Unidades
Aspecto	Polvo	-
Color	Blanco	-
Olor	Característico	-
Sabor	Característico	-

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

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

Ítem	Parámetro	Unidades
------	-----------	----------

Título: <b>MALTBLAND 20</b>	Código	Revisión	Página
Depto: <b>GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón</b>	<b>ETPA GQ_AMI-163</b>	<b>2</b>	<b>2 de 4</b>

Dextrosa equivalente	17,0 a 19,9	%
pH	4,5 a 5,5	-
Humedad	Máx. 6,0	%
SO <sub>2</sub>	Máx. 10,0	ppm
Cenizas	Máx. 0,5	%

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

### 4.3. Características Microbiológicas (\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Contaje padrón en placas	Máx. 1x10 <sup>3</sup>	UFC/g
Moho y Levaduras	Máx. 10	UFC/g
Salmonella	Ausente	En 25g
Bacillus Cereus	Máx. 500	UFC/g
E. coli	Ausente en 1,0 g	-
Clostridium Sulfito Reductor	Ausente en 2,0 g	-
Coliformes Fecales	Ausente en 1,0 g	-
Coliformes Totales	Ausente en 1,0 g	-
Staphylococcus Aureus	Ausente en 1,0 g	-

### 4.4. Características Microscópicas e Macroscópicas (\*\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Material prejudicial 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.



## SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Título:	MALTBLAND 20	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-163	2	3 de 4

### 4.5. Contaminantes Inorgánicos (\*\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Arsenio	Máx. 0,1	mg/kg
Chumbo	Máx. 0,1	mg/kg
Cadmio	Máx. 0,1	mg/kg

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

### 4.6. Pesticidas (\*\*)

Los parámetros para Pesticidas deben estar en conformidad con los límites permitidos por las Monografías Autorizadas por ANVISA - Cultura yuca (mandioca).

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

## 5. ASUNTOS REGULATORIOS

Agrotóxicos - Monografías Autorizadas por ANVISA.

Food Chemical Codex (FCC).

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

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 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.

CÓPIA CONTROLADA

Título:	MALTBLAND 20	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-163	2	4 de 4

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.

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 **no** contiene organismo genéticamente modificado en su composición.

### 8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
PORCIÓN DE 100G (5 CUCHARAS DE SOPA)		
	Cantidad por porción	% VD (****)
Valor Energético	384 Kcal	19
Carbohidratos	96 g	32
Azúcares adicionados	1 g	*****
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totales	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	0
Fibra Alimentar	0 g	*****
Sodio	0 mg	0
Calcio	27 mg	1
Fierro	0,2 mg	1

\*\*) VT - 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:	MALTBLAND 20	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-163	2	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, humedad, local libre de suciedades, infestación por plagas, olores fuertes y debidamente embalados y cerrados. No almacenar juntamente con productos químicos y/o tóxicos. Después del uso mantener el embalaje cerrado, en temperatura ambiente.

### 10. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA (Brasil)

Las sacarías serán dispuestas en pallets, siendo debidamente estrechado. El transporte será realizado en carretas, trucks, bitrens y rodotrens, sider, baúl y grade baja en condiciones adecuadas, limpios, libre de olores, suciedades, con lonas limpias, cuerdas y cintas en buenas condiciones de uso.

### 11. PLAZO DE VALIDAD

24 meses después de la fecha de fabricación, siendo almacenado en las condiciones adecuadas.

### 12. EMBALAJE

Sacarías de 25kg en papel kraft multifoliado con saco interno de polietileno.

CÓPIA CONTROLADA