

|         |                                     |                 |          |        |
|---------|-------------------------------------|-----------------|----------|--------|
| Título: | MALTBLAND 5                         | Código          | Revisión | Página |
| Depto:  | GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón | ETPA GQ_AMI-160 | 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. Utilizado como aditivo alimenticio, agente espesante y gelificante previniendo la cristalización, y auxiliando en la dispersabilidad. Auxilia 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 5</b>                        | Código                 | Revisión | Página        |
| Depto: <b>GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón</b> | <b>ETPA GQ_AMI-160</b> | <b>2</b> | <b>2 de 4</b> |

|                      |           |     |
|----------------------|-----------|-----|
| Dextrosa equivalente | 4,0 a 7,0 | %   |
| 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       | -        |

(\*) Análisis realizadas y enviadas en 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.

CÓPIA CONTROLADA

|         |                                     |                 |          |        |
|---------|-------------------------------------|-----------------|----------|--------|
| Título: | MALTBLAND 5                         | Código          | Revisión | Página |
| Depto:  | GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón | ETPA GQ_AMI-160 | 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.

(\*\*) 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 n° 27, 06 de agosto de 2010 - Establece las categorías de alimentos y embalajes dispensados y con obligatoriedad de registro sanitario.

Resolución RDC n° 429, de 08 de octubre de 2020 – Dispone sobre el rotulo nutricional de los alimentos embalados.

Instrucción Normativa n°75 de 08 octubre de 2020 - Establece los requisitos técnicos para declaración del rotulo nutricional en los alimentos embalados.

Resolución RDC n° 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 n° 722, de 1° 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 n° 160, de 1° de julio de 2022 - Establece los límites máximos tolerados (LMT) de contaminantes en alimentos.

CÓPIA CONTROLADA



# SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

|         |                                     |                 |          |        |
|---------|-------------------------------------|-----------------|----------|--------|
| Título: | MALTBLAND 5                         | Código          | Revisión | Página |
| Depto:  | GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón | ETPA GQ_AMI-160 | 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. 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