

Título:	MALTBLAND 5	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-160	2	1 de 4

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 para encapsulamento de aromas e essências, pós para frescos, sopas desidratadas, achocolatados, misturas para bolos, balas e caramelos, recheios de bombons, bebidas lácteas. Utilizado como aditivo alimentício, agente espessante e gelificante prevenindo a cristalização, e auxiliando na dispersibilidade. Auxilia 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	4,0 a 7,0	%
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.

4.3. Características Microbiológicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Contagem padrão em placas	Máx.1x10 ³	UFC/g
Bolor e Leveduras	Máx.10	UFC/g

CÓPIA CONTROLADA

Título:	MALTBLAND 5	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-160	2	2 de 4

Salmonella	Ausente	em 25,0 g
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	-

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

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.

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

5. ASSUNTOS REGULATÓRIOS

Agrotóxicos - Monografias Autorizadas pela ANVISA.

Food Chemical Codex (FCC).

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

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: MALTBLAND 5 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-160	Revisão 2

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.

8. 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.

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: MALTBLAND 5 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-160	Revisão 2

9. 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.

10. PRAZO DE VALIDADE

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

11. EMBALAGEM

Sacarias de 20kg em papel kraft multifoliado com saco interno de polietileno.

CÓPIA CONTROLADA