	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: MANICANDY DRY 25 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-165	Revisão 2

1. DEFINIÇÃO

Xarope de glicose de milho desidratado originado da conversão do amido de milho. Após a conversão do amido em açúcares o produto é purificado e seco.

2. APLICAÇÕES

Produto utilizado em biscoitos, bolos, coberturas, chocolates, recheios, drageados, geleias, molhos, sorvetes, sobremesas. Atua como aditivo alimentício utilizado para evitar a cristalização do açúcar, depressão do ponto de congelamento, conferir brilho, aumentar a viscosidade e maciez.

3. COMPOSIÇÃO

Xarope de glicose. **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	20 a 25	%
pH	4,5 a 5,5	-
Umidade	Máx. 5,0	%
SO ₂	Máx. 20,0	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.1000	UFC/g
Bolor e Leveduras	Máx. 50	UFC/g

CÓPIA CONTROLADA

Título:	MANICANDY DRY 25	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-165	2	2 de 5

Salmonella	Ausente em 25,0 g	-
Bacillus Cereus	Máx. 100	UFC/g
E. coli	Ausente em 1,0 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 225

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

4.5. Contaminantes Inorgânicos (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Arsênio	Máx. 0,10	mg/kg
Chumbo	Máx. 0,05	mg/kg
Cádmio	Máx. 0,05	mg/kg

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

4.6. Micotoxinas (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Fumonisinias (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


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

4.7. Pesticidas (**)

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

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

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: MANICANDY DRY 25 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-165	Revisão 2

5. ASSUNTOS REGULATÓRIOS

Agrotóxicos - Monografias Autorizadas pela ANVISA.

CODEX STAN 192-1995 – General Standard for food additives.

Food Chemical Codex (FCC).

Instrução Normativa Interministerial nº 1, de 1º de abril de 2004 – Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos e ingredientes que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados.

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.

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: MANICANDY DRY 25 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-165	Revisão 2

7. TRANSGÊNICOS

Produto produzido a partir de milho geneticamente modificado por *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Spingobium herbicidorovans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgifera*, *E. Coli*, *Dicossoma sp.*, porém com presença inferior a um por cento de transgenia no produto acabado.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 100G (5 COLHERES DE SOPA)		
Quantidade por porção		% VD (****)
Valor energético	385 Kcal	19
Carboidratos	94,5 g	31
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	167 mg	7
Cálcio	0 mg	0
Ferro	0 mg	0

(***) 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.

CÓPIA CONTROLADA



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Título:	MANICANDY DRY 25	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-165	2	5 de 5

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