

Título:	MANICANDY DRY 30	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-162	2	1 de 5

1. DEFINICIÓN

Jarabe de glucosa de maíz deshidratado originado de la conversión del almidón de maíz. Después la conversión del almidón en azúcares el producto es purificado y seco.

2. APLICACIONES

Producto utilizado en bizcochos, queques, coberturas, chocolates, rellenos, grageas, jaleas, salsas, helados, postres. Actúa como aditivo alimenticio utilizado para evitar la cristalización del azúcar, depresión del punto de congelamiento, conferir brillo, aumentar la viscosidad y blandura.

3. COMPOSICIÓN

Jarabe de glucosa. **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 e los laudos de todo el lote producido.

4.2. Características Físico Químicas (*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Dextrosa equivalente	27 a 30	%
pH	4,5 - 5,5	-
Humedad	Máx. 5,0	%
SO ₂	Máx. 20,0	ppm
Cenizas	Máx. 0,5	%

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

CÓPIA CONTROLADA

Título: MANICANDY DRY 30	Código	Revisión	Página
Depto: GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-162	2	2 de 5

4.3. Características Microbiológicas (*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Contaje padrón en placas	Máx. 1000	UFC/g
Mohos y Levaduras	Máx. 50	UFC/g
Salmonella	Ausente en 25,0 g	-
Bacillus Cereus	Máx. 100	UFC/g
E. coli	Ausente en 1,0 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 e 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.

4.5. Contaminantes Inorgánicos (**)

Ítem	Parámetro	Unidades
Arsenio	Máx. 0,10	mg/Kg
Cadmio	Máx. 0,05	mg/Kg
Chumbo	Máx. 0,05	mg/Kg

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

4.6. Micotoxinas (**)

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

Título:	MANICANDY DRY 30	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-162	2	3 de 5

Fumonisinas (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

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

4.7. Pesticidas (**)

Los parámetros para Pesticidas deben estar en conformidad con los límites permitidos por las Monografías Autorizadas por ANVISA – Cultura Maíz.

5. ASUNTOS REGULATORIOS

Agrotóxicos - Monografías Autorizadas por ANVISA.

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

Food Chemical Codex (FCC)

Instrucción Normativa Interministerial nº 1, de 1º de abril de 2004 – Reglamento técnico sobre rotulo de alimentos e ingredientes que contengan o sean producidos a partir de organismos genéticamente modificados.

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 o 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.

CÓPIA CONTROLADA

Título:	MANICANDY DRY 30	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-162	2	4 de 5

Instrucción Normativa - IN nº 160, de 1º de julio de 2022 - Establece los límites máximos tolerados (LMT) de contaminantes en alimentos.

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 alergénicos, conforme Resolución RDC nº 727, de 1º de julio de 2022.

7. TRANSGENICOS

Producto producido a partir de maíz genéticamente modificado por *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Spingobium herbicidorovans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgifera*, *E. Coli*, *Dicossoma sp.*, pero con presencia inferior a uno por ciento de transgenia en el producto final.

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PORCIÓN DE 100G (5 CUCHARAS DE SOPA)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor Energético	385 Kcal	19
Carbohidratos	94,5 g	31
Azúcares adicionados	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totales	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	*****
Fibra Alimentar	0 g	0

CÓPIA CONTROLADA



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Título:	MANICANDY DRY 30	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-162	2	5 de 5

Sodio	167 mg	7
Calcio	0 mg	0
Fierro	0 mg	0

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.

9. CUIDADOS DE CONSERVACIÓN

El producto debe ser mantenido sobre estrados, alejados de paredes, en local limpio, aireado y seco, evitando exposición al sol, libre de suciedades, infestación por plagas y 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

12 meses después de la fecha de fabricación, siendo almacenados en las condiciones adecuadas.

12. EMBALAJES

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

CÓPIA CONTROLADA