

Título:	MANIMALTO 10	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-118	9	1 de 6

### 1. DEFINICIÓN

Maltodextrina es un producto de origen vegetal, compuesta de sacáridos solubles obtenidos por medio de la conversión enzimática del almidón de maíz. 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.

### 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>MANIMALTO 10</b>	Código	Revisión	Página
Depto: <b>GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón</b>	<b>ETPA GQ_AMI-118</b>	<b>9</b>	<b>2 de 6</b>

Dextrosa equivalente	9,0 a 12,0	-
pH Humedad	4,5 a 5,5	-
SO <sub>2</sub>	Máx. 5,0	% ppm
Cenizas	Máx. 25,0	%
Identificación	Máx. 0,5	-
Proteína total	Pasa teste	%
	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 25,0 g	-
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

CÓPIA CONTROLADA

Título:	MANIMALTO 10	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-118	9	3 de 6

(\*\*) 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
Chumbo	Máx. 0,05	mg/kg
Cadmio	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
Fumonisinias (B1+B2)	Máx. 200	µg/Kg
Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2)	Máx. 1,0	µg/Kg
Zearalenona	Máx. 20	µg/Kg
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 200	µg/Kg
Ocratoxina A	Máx. 2,0	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.

(\*\*) 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).

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.

CÓPIA CONTROLADA



# SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Título:	MANIMALTO 10	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-118	9	4 de 6

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.

Resolución RDC n° 724, de 1° de julio de 2022 - Dispone sobre los padrones microbiológicos de alimentos y su aplicación.

Instrucción Normativa - IN n° 161, de 1° de julio de 2022 - Establece las listas de padrones microbiológicos para alimentos.

Resolución RDC n° 727, de 1° de julio de 2022 - Dispone sobre el rotulo de los alimentos embalados.

## 6. ALERGÉNICOS

No contiene alérgicos, conforme resolución RDC n° 727, de 1° 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 un por ciento de transgenia en el producto final.

CÓPIA CONTROLADA

Título:	MANIMALTO 10	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-118	9	5 de 6

### 8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
PORCIÓN DE 100G (5 CUCHARAS DE SOPA)		
	Cantidad por porción	% VD (****)
Valor Energético	385 Kcal	19
Carbohidratos	96 g	32
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
Sodio	30 mg	1
Calcio	14,4 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.

### 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.

CÓPIA CONTROLADA



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

Título:	MANIMALTO 10	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-118	9	6 de 6

### 12. EMBALAJE

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

CÓPIA CONTROLADA