

	<b>SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>		
	Título: <b>MANIMALTO 20</b> Depto: <b>GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido</b>	Código <b>ETPA GQ_AMI-121</b>	Revisão <b>11</b>

## 1. DEFINIÇÃO

A Maltodextrina é um produto de origem vegetal, composta de sacarídeos solúveis obtidos através da conversão enzimática do amido de milho. Após a conversão do amido em açúcares o produto é purificado e seco.

## 2. APLICAÇÕES

Produto utilizado em aromas e essências, pós para frescos, sopas desidratadas, achocolatados, misturas para bolos, balas e caramelos, recheios de bombons, bebidas lácteas, bebidas isotônicas, suplementos para atletas. Utilizado como aditivo alimentício, agente espessante e gelificante prevenindo a cristalização, e auxiliando na dispersibilidade.

## 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	17,0 a 19,9	-
pH	4,5 a 5,5	-
Umidade	Máx. 5,0	%
SO <sub>2</sub>	Máx. 25,0	ppm
Cinzas	Máx. 0,5	%
Identificação	Passa teste	-
Proteína total	Máx. 0,5	%

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

CÓPIA CONTROLADA

Título:	MANIMALTO 20	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-121	11	2 de 5

### 4.3. Características Microbiológicas (\*)

Item	Parâmetro	Unidades
Contagem padrão em placas	Máx. $1 \times 10^3$	UFC/g
Bolor e Leveduras	Máx. 10	UFC/g
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. 0,10	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
Fumonisinas (B1+B2)	Máx. 200	$\mu\text{g}/\text{Kg}$
Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2)	Máx. 1,0	$\mu\text{g}/\text{Kg}$
Zearalenona	Máx. 20	$\mu\text{g}/\text{Kg}$

	<b>SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>		
	Título: <b>MANIMALTO 20</b> Depto: <b>GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido</b>	Código <b>ETPA GQ_AMI-121</b>	Revisão <b>11</b>

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 nas Monografias Autorizadas pela ANVISA – Cultura milho.

(\*\*) 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).

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.

CÓPIA CONTROLADA

	<b>SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>		
	Título: <b>MANIMALTO 20</b> Depto: <b>GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido</b>	Código <b>ETPA GQ_AMI-121</b>	Revisão <b>11</b>

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

## 8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b> <b>PORÇÃO DE 100G (5 COLHERES DE SOPA)</b>		
Quantidade por porção	% VD (***)	
Valor Energético	385 Kcal	19
Carboidratos	96 g	32
Açúcares totais	6 g	*****
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	30 mg	1
Cálcio	14 mg	1
Ferro	0,2 mg	1

(\*\*\*) 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,

CÓPIA CONTROLADA

	<b>SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>		
	Título: <b>MANIMALTO 20</b> Depto: <b>GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido</b>	Código <b>ETPA GQ_AMI-121</b>	Revisão <b>11</b>

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.

#### **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