

Título:	XAROPE DE GLICOSE MANICANDY - 4084	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-127	22	1 de 4

1. DEFINIÇÃO

Manicandy 4084 é um xarope de glicose originado da conversão ácida do amido de milho, purificado e concentrado.

2. APLICAÇÕES

Utilizado em indústrias de doces em geral, balas, confeitos, embutidos, entre outros.

3. COMPOSIÇÃO

Xarope de glicose. **Não contém glúten.**

4. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

4.1. Características Organolépticas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Aspecto	Viscoso	-
Odor	Característico	-
Cor	Clara	-

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

4.2. Características Físico Químicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Dextrose equivalente	37,0 a 40,0	%
Substância seca	81,7 a 82,7	%
pH	4,5 a 5,5	-
Cor	Máx. 1,5	abs
SO ₂	Máx. 150	ppm
Amido livre	Negativo	-
Cloretos	Máx. 1800	ppm
Cinzas	Máx. 0,4	%

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

4.3. Características Microbiológicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Bolores e Leveduras	Máx. 50	UFC/g

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

4.4. Características Microscópicas e Macroscópicas (**)

Item	Parâmetro	Unidades
------	-----------	----------

Título:	XAROPE DE GLICOSE MANICANDY - 4084	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-127	22	2 de 4

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
Cádmio	Máx. 0,05	mg/Kg
Chumbo	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	µg/Kg
Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2)	Máx. 1	µg/Kg
Zearalenona	Máx. 20	µg/Kg
Desoxivalenol (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.

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.

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: XAROPE DE GLICOSE MANICANDY - 4084 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-127	Revisão 22

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 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.

CÓPIA CONTROLADA

Título:	XAROPE DE GLICOSE MANICANDY - 4084	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-127	22	4 de 4

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 100G (5 COLHERES DE SOPA)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	342 Kcal	17
Carboidratos	85 g	28
Açúcares totais	23 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	165 mg	7

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, isento de sujidades, infestação por pragas e odores fortes, e devidamente embalados. Não armazenar junto a produtos químicos e/ou tóxicos. Após o uso, manter em embalagem hermeticamente fechada. Armazenar em temperatura ambiente.

10. MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

O produto é expedido via rodovia, através de caminhão sendo eles, bitrem, rodotrem, truck, carreta ou graneleiro, utilizando como métodos de segurança, cintas na frente e na traseira da carga, além de lonas. Os veículos devem ser de carroceria limpa, sem odor e sem maiores sujidades.

11. PRAZO DE VALIDADE

6 meses (180 dias) após a data de fabricação, se armazenado sob as condições recomendadas.

12. EMBALAGENS

Granel, Tambor de 280 Kg, Balde de 25 Kg, Bag in Box de 1300 Kg.

CÓPIA CONTROLADA