

Título:	XAROPE DE GLICOSE MANIGEL 4080	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-130	6	1 de 4

### 1. DEFINIÇÃO

Manigel 4080 é um xarope de glicose originado da conversão ácida do amido de milho (OGM), 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	Material xaroposo, consistência viscosa	-
Odor	Característico	-
Sabor	Característico	-
Cor	Claro, cristalino	-

(\*) 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	77,7 a 79,0	%
pH	4,5 – 5,5	-
Cor	Máx. 1,5	abs
SO <sub>2</sub>	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.

Título:	XAROPE DE GLICOSE MANIGEL 4080	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-130	6	2 de 4

#### 4.4. Características Microscópicas (\*)

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

#### 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
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.

#### 3.7. Pesticidas (\*\*)

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

(\*\*) 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

CÓPIA CONTROLADA

	<b>SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>		
	Título: <b>XAROPE DE GLICOSE MANIGEL 4080</b> Depto: <b>GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido</b>	Código <b>ETPA GQ_AMI-130</b>	Revisão <b>6</b>

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.

## 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

	<b>SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>		
	Título: <b>XAROPE DE GLICOSE MANIGEL 4080</b> Depto: <b>GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido</b>	Código <b>ETPA GQ_AMI-130</b>	Revisão <b>6</b>

## 8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b> <b>PORÇÃO DE 100G (5 COLHERES DE SOPA)</b>		
	<b>Quantidade por porção</b>	<b>% VD (*)</b>
Valor Energético	342 Kcal	18,0
Carboidratos	85 g	22,5
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	<1,0 g	1,0
Sódio	150 mg	8,0

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 após a data de fabricação, se armazenado sob as condições adequadas.

## 12. EMBALAGEM

Tambor 270 kg.

CÓPIA CONTROLADA