

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	05/06/2025
	<b>AMD 21 – AMIDO DE MANDIOCA</b> <b>Panificação e massas</b>	<b>Revisão:</b>	03
		<b>Página 1 de 1</b>	

## 1. DESCRIÇÃO

Amido de mandioca pré-gelatinizado, pronto para uso a frio. Traz leveza, estrutura e maciez a massas de panificação, bolos e misturas instantâneas. Excelente para uso em processos rápidos, sem necessidade de cocção prévia.

## 2. APLICAÇÃO

Pães de queijo, bolos prontos, sopas instantâneas, molhos prontos, massas secas.

**Temperatura de aplicação:** Dispersão direta em água fria (sem necessidade de aquecimento).

## 3. DOSAGEM

À gosto.

Consultar RDC Nº 778, DE 1º DE MARÇO DE 2023 e IN Nº 211, DE 1º DE MARÇO DE 2023.

## 4. COMPOSIÇÃO

Amido de mandioca modificado.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

**NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.**

## 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

## 6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Branco
Sabor	Característico
Odor	Característico

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Umidade	Máx. 8,0
pH	4,5 – 6,0
Granulometria	Mín. 98,0

## 9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	Ausente
<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

## 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	353	18
Carboidratos (g)	88	29
Açúcares totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	-
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	37	1,5
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Conforme a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

## 11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

<b>Prazo de validade</b>	Mínimo 24 meses	
<b>Embalagem</b>	Saco PP + PE leitoso 500 kg	Saco PEBD leitoso 25kg
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.	