

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	13/03/2025
	AMIDO DE MILHO	Revisão:	03
		Página 1 de 1	

1.DESCRICÃO

O amido de milho é obtido a partir do grão de milho (OGM) através de alta tecnologia. Tem grande aplicação na indústria alimentícia por ser um bom agente de viscosidade, agentes adesivos, ligantes e formadores de filmes. Além de atuarem como gelificantes, espessantes, retentores de umidade e retardadores da retrogradação de alguns alimentos.

2. APLICAÇÃO

Utilizado em preparo de biscoitos, pudins, flãs, cremes, molhos, embutidos, massas, alimentos infantis, panificação, confeitos e quaisquer alimentos que necessitem agregar amido alimentício.

3. DOSAGEM

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

4. COMPOSIÇÃO

Amido de milho e Dióxido de Enxofre.

5.TRANSGÊNICOS

Contém ingrediente com matéria prima OGM.



6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

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

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Umidade	Máx. 14,0%
Cinzas	Máx 0,20%
pH	4,5 – 5,5
Proteína BC	Máx 0,5%

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	Ausente
Salmonella sp.	Ausente em 25g
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	353	18
Carboidratos (g)	87	29
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	1	4
Sódio (mg)	8	0
*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

Prazo de validade	24 meses
Embalagem	PET + PE 25kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.