

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	05/06/2025
	AMD 11 – AMIDO DE MILHO Molhos, Lácteos e Condimentos	Revisão:	02
		Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

Amido de milho modificado por processos físico-químicos, com estabilidade reforçada a variações de temperatura e pH. Possui excelente desempenho em produtos que enfrentam congelamento/descongelamento e ambientes ácidos. Oferece corpo e textura uniforme, sem perder estabilidade.

2. APLICAÇÃO

Molhos (tomate, maionese, catchup), laticínios, cremes industriais.

Temperatura de aplicação: 80 °C por 5 minutos.

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 milho modificado.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Produzido a partir de milho transgênico.



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. 14,0
pH	5,5 – 6,5
Granulometria	Mín. 99,0

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)	346	18
Carboidratos (g)	86	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)	0	0
Sódio (mg)	11	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	Mínimo 24 meses	
Embalagem	Saco PP + PE leitoso 500 kg	Saco PEBD leitoso 25kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.	