



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Data do
documento:
11/11/2022

AMD 10 – AMIDO DE MILHO MODIFICADO PARA PROCESSOS A QUENTE

| | |
|-----------------------|--|
| Descrição de produto: | Amido modificado produzido a partir do milho, baseado em modificações físico – químicas específicas. |
| Composição: | Amido de milho. Não contém glúten. NÃO UTILIZAR SEM ORIENTAÇÃO. |
| Aplicação: | Alimentos congelados, queijos processados, recheios para confeitaria, molhos, alimentação infantil, produtos gelados, bebida láctea, produtos cárneos, sopas. Atua na formação de emulsão estável, resistência a retrogradação, sinérese e acidez. Agente gelificante, forma um gel com textura lisa e curta, resistente a ciclos de congelamento. |
| Modo de uso: | 80° C durante 5 minutos, para melhor diluição. |
| Registro: | Produto dispensado de registro conforme RDC 240/2018 ANVISA. |
| Transgenia: | Produzido a partir de milho transgênico |



CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

| ASPECTO | Pó |
|---------|----------------|
| Cor | Branco |
| Odor | Característico |
| Sabor | Característico |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| PARÂMETRO | PADRÃO |
|---------------|-----------------|
| Umidade | Máx. 14,0% |
| pH | 5,5 – 6,5 |
| Granulometria | Mín. 99,0 % |
| Arsênio | Máx. 0,20 mg/kg |
| Cádmio | Máx. 0,10 mg/kg |
| Chumbo | Máx. 0,10 mg/kg |

MATERIAIS MACRO E MICROSCÓPICOS

| PARÂMETRO | PADRÃO |
|--|-----------------------------------|
| Coliformes a 45°C | Máx. 1,0x10 ² |
| <i>Salmonella sp.</i> | Ausente em 25g |
| <i>Bacillus cereus</i> | Máx. 3,0 x 10 ³ |
| <i>Escherichia coli</i> | Máx. 10 |
| 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 |

De acordo com a RDC nº 12 e RDC nº 14 de 02/01/2001

DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS

| Ingrediente alergênico | Não há presença |
|--|-----------------|
| Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas | Não contém |
| Crustáceos e derivados | Não contém |
| Ovos e derivados | Não contém |
| Peixes e derivados | Não contém |
| Amendoim e derivados | Não contém |
| Soja e derivados | Não contém |
| Leite e derivados | Não contém |
| Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.) | Não contém |

Adicel Indústria e Comércio LTDA

Rua Boaventura. 1960. Liberdade | Belo Horizonte | MG

CEP 31 270 310 | Tel.: (31) 3425 3999



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Data do
documento:
11/11/2022

AMD 10 – AMIDO DE MILHO MODIFICADO PARA PROCESSOS A QUENTE

| | |
|--|------------|
| Avelãs (<i>Corylus spp.</i>) | Não contém |
| Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>) | Não contém |
| Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>) | Não contém |
| Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>) | Não contém |
| Nozes (<i>Juglans spp.</i>) | Não contém |
| Pecãs (<i>Carya spp.</i>) | Não contém |
| Pinoli (<i>Pinus spp.</i>) | Não contém |
| Castanhas (<i>Castanea spp.</i>) | Não contém |
| Látex natural | Não contém |

| Informação Nutricional | | |
|---|----------|----------|
| Porção de 100g (1 xícara de chá) | | |
| Quantidade por porção | | % VD (*) |
| Valor energético | 346 kcal | 18 |
| Carboidratos totais (g) | 86g | 29 |
| Açúcares totais (g) | 0g | - |
| Açúcares adicionais (g) | 0g | 0 |
| Proteínas (g) | 0g | 0 |
| Gorduras totais(g) | 0g | 0 |
| Gorduras saturadas(g) | 0g | 0 |
| Gorduras trans(g) | 0g | 0 |
| Fibra Alimentar (g) | 0g | 0 |
| Sódio (mg) | 11mg | 0 |
| * Percentual de valores diários fornecidos pela porção. (Conforme RDC Nº429 de 08/10/2020) | | |

EMBALAGEM, VALIDADE, ARMAZENAMENTO.

| | | |
|---------------------------|---|------------------------|
| Código interno do produto | 001210 | 001209 |
| Embalagem | Saco PP + PE leitoso 500g | Saco PEBD leitoso 25kg |
| Prazo de validade | Prazo máximo de 24 meses. | |
| Armazenamento | Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. | |

Declaramos que os resultados de análises transcritas neste documento refletem fielmente as informações passadas pelo fabricante, as quais são confiáveis e damos fé.

Fracionado e distribuído por Adicel Indústria e Comércio Ltda.