

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

AMD 12 - AMIDO DE MILHO MODIFICADO PARA DOCES

 Data:
 28/08/2024

 Revisão:
 02

Página 1 de 1

1. DESCRIÇÃO

Amido modificado produzido a partir da hidrólise ácida parcial do milho, baseado em modificações físico – químicas específicas controladas e de grau alimentício.

2. APLICAÇÃO

Recomendado para a fabricação de balas de goma e todos os tipos de doces que requerem geleificação.

3. DOSAGEM

Temperatura de 80º C durante 5 minutos, para melhor diluição.

Consultar RDC N $^{\circ}$ 778, DE 1 $^{\circ}$ DE MARÇO DE 2023 e IN N $^{\circ}$ 211, DE 1 $^{\circ}$ DE MARÇO DE 2023.

4. COMPOSIÇÃO

Amido de milho 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 1° 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	
рН	4,5 – 6,0	
Granulometria	Mín. 99,0	

9.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

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

Conforme a RDC N $^{\circ}$ 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N N $^{\circ}$ 161, DE 1 $^{\circ}$ DE JULHO DE 2022.

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porção: 100g (1 xícara de chá)				
	100 g	%VD*		
Valor energético (kcal)	361	18		
Carboidratos (g)	87	29		
Açúcares totais (g)	0			
Açúcares adicionados (g)	0	0		
Proteínas (g)	0	0		
Gorduras totais (g)	1	1		
Gorduras saturadas (g)	0	0		
Gorduras trans (g)	0	0		
Fibras alimentares (g)	1	4		
Sódio (mg)	29	1		
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.				

Conforme a RDC N° 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

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