



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Data do
documento:
03/01/2022

AMD 11 – AMIDO DE MILHO MODIFICADO PARA MOLHOS E LÁCTEOS

Descrição de produto:	Amido modificado produzido a partir do milho, baseado em modificações físico – químicas específicas controladas e de grau alimentício
Composição:	Amido de milho e dióxido de enxofre. Não contém glúten. NÃO UTILIZAR SEM ORIENTAÇÃO.
Aplicação:	Promove corpo e consistência, resistente a congelamento e descongelamento e acidez. Utilizado na fabricação de molhos em geral, molho de tomate, catchup, maionese e lácteos
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

ASPÉCTOS ORGANOLÉPTICOS

ASPECTO	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

ASPÉCTOS FÍSICO-QUÍMICOS

PARÂMETRO	PADRÃO
Umidade	Máx. 14,0
pH	5,5 – 6,5
Granulometria	Mín. 99,0
Arsênio	Máx. 0,30
Cádmio	Máx. 0,10
Chumbo	Máx. 0,20

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	Máx. 0,5
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 (De acordo com RDC nº26 de 02/07/2015).

Ingrediente alergênico	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	Pode conter traços
Leite e derivados	Não contém
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	Não contém
Avelãs (<i>Corylus spp.</i>)	Não contém
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	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:
03/01/2022

AMD 11 – AMIDO DE MILHO MODIFICADO PARA MOLHOS E LÁCTEOS

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

MICROXINAS	
PARÂMETRO	PADRÃO
Aflatoxinas	Máx. 20
Fumonisinás	Máx. 1000
Zearalenona	Máx. 150
Desoxinivalenol	Máx. 750
Oxicrotoxina A	Máx. 10

Informação Nutricional		
Porção de 100g (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	346 kcal ou 1454 kj	18
Carboidratos	86g	29
Açúcares totais	0g	0
Açúcares adicionados	0g	0
Proteínas	0g	0
Gorduras totais	0g	0
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	-
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	11mg	0
*Percentuais de valores diários fornecidos pela porção.		

EMBALAGEM, VALIDADE, ARMAZENAMENTO.

Código interno do produto	001089	001088
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.

Adicel Indústria e Comércio LTDA

Rua Boaventura. 1960. Liberdade | Belo Horizonte | MG

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