




FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Data do
documento:
14/11/2022

MALTODEXTRINA

Descrição de produto:	A maltodextrina é um produto de origem vegetal, composta de sacarídeos solúveis obtidos através da conversão enzimática do amido de milho. Após a conversão do amido em açúcares o produto é purificado e seco.
Composição:	Produto de origem vegetal, açúcares solúveis, dióxido de enxofre. NÃO CONTÉM GLUTÊN. NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.
Aplicação:	Produto utilizado em aromas e essências, pós para refresco, sopas desidratadas, achocolatados, misturas para bolos, balas e caramelos, recheios de bombons, bebidas lácteas, bebidas isotônicas, suplementos para atletas. Utilizado como aditivo alimentício, agente espessante e gelificante prevenindo a cristalização e auxiliando na dispersibilidade.
Modo de uso:	Consultar legislação vigente.
Informação de transgenia	Contém ingrediente com matéria prima OGM. 
Registro:	Produto dispensado de registro conforme RDC 240/2018 ANVISA.

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

ASPECTO	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETRO	PADRÃO
Dextrose equivalente	17,0 – 19,9
pH	4,5 – 5,5
Umidade	Máx. 5,0%
SO ₂	Máx. 25,0 ppm
Cinzas	Máx. 0,5%
Arsênio	Máx. 0,10 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,05 mg/kg
Cádmio	Máx. 0,05 mg/kg
Fumonisin	Máx. 200 µg/ kg
Aflatoxinas	Máx. 1,0 µg/ kg
Zearalenona	Máx. 20 µg/kg
Desoxinivalenol	Máx. 200µg/kg
Ocratoxina A	Máx. 2 µg/kg

MATERIAIS MACRO E MICROSCÓPICOS

PARÂMETRO	PADRÃO
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

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

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:
14/11/2022

MALTODEXTRINA

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
Avelãs (<i>Corylus</i> spp.)	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</i> spp.)	Não contém
Nozes (<i>Juglans</i> spp.)	Não contém
Pecãs (<i>Carya</i> spp.)	Não contém
Pinoli (<i>Pinus</i> spp.)	Não contém
Castanhas (<i>Castanea</i> spp.)	Não contém
Látex natural	Não contém

Informação Nutricional		
Porção de 100g (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	385 kcal	19
Carboidratos totais (g)	96 g	32
Açúcares totais (g)	6 g	-
Açúcares adicionais (g)	0 g	0
Proteínas (g)	0 g	0
Gorduras totais(g)	0 g	0
Gorduras saturadas(g)	0 g	0
Gorduras trans(g)	0 g	-
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	30 mg	1
Cálcio (mg)	14 mg	1
Ferro (mg)	0,2 mg	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. (Conforme RDC Nº429 de 08/10/2020)		

EMBALAGEM, VALIDADE, ARMAZENAMENTO.

Código interno do produto	000676	000958
Embalagem	Saco PP + PE 500g	Saco PEBD leitoso 10kg
Prazo de validade	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