

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	31/10/2023
	AMIDO DE MANDIOCA A QUENTE	Revisão:	01
		Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

Amido modificado mandioca produzido a partir da mandioca, baseado em modificações físico-químicas específicas, apresenta-se como um pó fino, suave, e de cor branca.

2. APLICAÇÃO

Alimentos congelados, queijos processados, recheios para confeitaria, molhos, coberturas, produtos gelados, bebida láctea, produtos cárneos, sopas. Atua na formação de emulsão estável, resistência a retrogradação, sinérese e acidez. Agente gelificante, forma um gel de textura lisa e curta. Resistente a ciclos de congelamento.

3. DOSAGEM

75° C durante 5 minutos, para melhor diluição.

Consultar RDC Nº 778, DE 1º DE MARÇO DE 2023 e IN Nº 211, DE 1º DE MARÇO DE 2023.

4. COMPOSIÇÃO

Amido de mandioca.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Branca
Sabor	Característico
Odor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Umidade	Máx. 14,0%
pH	5,5 – 6,5
Granulometria P.100 (0,150mm)	Mín. 98,0
Arsênio (mg/kg)	Máx.0,2
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,1
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,1

9.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Salmonela em 25/g	Ausente
Escheria Coli/g	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

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)	400	20
Carboidratos (g)	99	33
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)	1	4
Sódio (mg)	29	1
*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 12 meses	
Embalagem	Saco PP + PE 500g	Saco PEBD leitoso 20kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.	