



BALAN
Ingredientes

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Título: MALTODEXTRINA 20	Código	Revisão	Página
	43	4	1 de 4

1. DEFINIÇÃO

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.

2. APLICAÇÕES

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.

3. COMPOSIÇÃO, ADITIVOS E COADJUVANTES

Açúcares solúveis. Dióxido de enxofre. Não contém Glúten.

4. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

4.1. Características Organolépticas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Aspecto	Pó	-
Cor	Branco	-
Odor	Característico	-
Sabor	Característico	-

(*) Análises realizadas e enviadas nos laudos de todo o lote produzido.

4.2. Características Físico-Químicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Dextrose equivalente	17,0 a 20,0	%
pH	4,5 a 5,5	-
Umidade	Máx. 6,0	%
SO ₂	Máx. 25,0	ppm
Cinzas	Máx. 0,5	%

(*) Análises realizadas e enviadas nos laudos de todo o lote produzido.



BALAN
Ingredientes

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Título: MALTODEXTRINA 20	Código	Revisão	Página
	43	4	2 de 4

4.3. Características Microbiológicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Contagem padrão em placas	Máx. 1×10^3	UFC/g
Bolor e Leveduras	Máx. 100	UFC/g
Salmonella	Ausente em 25,0 g	-
Bacillus Cereus	Máx. 500	UFC/g
E. coli	Ausente em 1,0 g	-
Clostridium Sulfito Redutor	Ausente em 2,0 g	-
Coliformes Fecais	Ausente em 1,0 g	-
Coliformes Totais	Ausente em 1,0 g	-
Staphylococcus Aureus	Ausente em 1,0 g	-

(*) Análises realizadas e enviadas nos laudos de todo o lote produzido.

4.4. Características Microscópicas e Macroscópicas (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Material prejudicial à saúde humana.	Ausente	un.
Areias ou cinzas insolúveis em ácido.	Máx. 1,5	%
Ácaros mortos	Máx. 5	un. em 225g

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

4.5. Contaminantes Inorgânicos (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Arsênio	Máx. 0,1	mg/kg
Chumbo	Máx. 0,1	mg/kg
Cádmio	Máx. 0,1	mg/kg

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

4.6. Micotoxinas (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Fumonisin (B1+B2)	Máx. 1000	$\mu\text{g/Kg}$
Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2)	Máx. 20	$\mu\text{g/Kg}$



BALAN
Ingredientes

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Título: MALTODEXTRINA 20	Código	Revisão	Página
	43	4	3 de 4

Zearalenona	Máx. 150	µg/Kg
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 750	µg/Kg
Ocratoxina A	Máx. 10	µg/Kg

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

4.7. Pesticidas (**)

Os parâmetros para Pesticidas devem estar em conformidade com os limites permitidos nas Monografias Autorizadas pela ANVISA – Cultura milho.

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

5. ASSUNTOS REGULATÓRIOS

Isento de Registro conforme Resolução RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010 – ANVISA

Resolução RDC nº14, de 28 de março de 2014.

Resolução RDC nº42, de 29 de agosto de 2013.

Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015.

Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001.

Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, alterada pela Resolução RDC nº 138, de 08 de fevereiro de 2017.

GRAS: 21CFR184.1444 (FDA- Food and Drug Administration).

Food Chemical Codex (FCC) 12ª Ed.

Certificado Kosher

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos, conforme resolução RDC nº 26, de 26 de julho de 2015 – Anvisa.

7. TRANSGÊNICOS

Produto produzido a partir de milho geneticamente modificado por *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidovorans* ou *Dicossoma sp*, porém com presença inferior a um por cento de transgenia no produto acabado, dispensando sua rotulagem.



BALAN
Ingredientes

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Título:	MALTODEXTRINA 20	Código	Revisão	Página
		43	4	4 de 4

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 100g ***VT		
Quantidade por porção		% VD (****)
Valor Energético	385 Kcal	19
Carboidratos	96 g	32
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	*****
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	30 mg	1
Cálcio	14 mg	1
Ferro	0,2 mg	1

(***) VT - Valores Típicos ou de referência. Não constituem especificação do produto.

(****) % valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(*****) Valores diários de referência não estabelecidos.

9. CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO

O produto deve ser mantido sobre estrados, afastados de paredes, em local limpo, arejado e seco, evitando exposição ao sol, umidade, local isento de sujidades, infestação por pragas, odores fortes e devidamente embalados e fechados. Não armazenar juntamente com produtos químicos e/ou tóxicos. Após o uso manter a embalagem fechada, em temperatura ambiente.

10. MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

As sacarias serão dispostas em pallets, sendo devidamente estrechado. O transporte será realizado em carretas, trucks, bitrens e rodotrens, sider, baú e grade baixa em condições adequadas, limpos, livre de odores, sujidades, com lonas limpas, cordas e cintas em boas condições de uso.

11. PRAZO DE VALIDADE

24 meses após a data de fabricação, sendo armazenado sob as condições adequadas.

12. EMBALAGEM

Sacarias de 25kg em papel kraft multifoliado com saco interno de polietileno.