

	FICHA TÉCNICA	Código: FT526
		Revisão: 03
		Aprovação: 11/05/2026
AMIDO DE MANDIOCA PRE GEL R		

CÓDIGO:	W00422
APLICAÇÃO:	Mix para pão de queijo, sopas e misturas para bolo.
COMPOSIÇÃO:	Amido de mandioca quimicamente modificado e pré-gelatinizado de grau alimentício.
ALERGÊNICOS:	NÃO CONTÉM. (De acordo com a RDC nº 727 de 01/07/2022 da Anvisa) NÃO CONTÉM GLÚTEN
STATUS GMO:	GMO Free, matérias-primas livres de organismos geneticamente modificados.
PROCEDÊNCIA:	Produção nacional.
EMBALAGEM:	Embalagem externa de papel kraft tripla camada com saco interno composto por PEBD mais nylon contendo 25 Kg. Para volumes menores, caixa com saco interno de polietileno.
ESTOCAGEM:	Conservar em ambiente seco e ventilado, à temperatura ambiente, ao abrigo da luz e calor, elevado em pallet, com embalagem fechada.
VALIDADE:	Armazenado nas condições recomendadas, 1 ano a partir da data de fabricação.
MÉTODOS DE DISTRIBUIÇÃO:	Em caminhão fechado, limpo e isento de odores estranhos e contaminação. Não transportar junto com outros materiais que possam causar contaminação.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	Máx. 10
pH	4,5000 - 6,5000

Especificações transcritas do original do fabricante do produto.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Parâmetro	Padrão
* <i>Salmonella</i> (/25g)	Ausente
* <i>Bacillus cereus</i> presuntivo(UFC/g)	≤ 1000
* <i>Escherichia coli</i> (/g)	≤ 100

*Análises realizadas uma vez por ano pelo fornecedor.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Parâmetro	Padrão
*Arsênio (ppm)	≤ 0,20
*Cádmio (ppm)	≤ 0,10
*Chumbo (ppm)	≤ 0,10

*Análises realizadas uma vez por ano pelo fornecedor.