

	FICHA TÉCNICA	Código: FT543
		Revisão: 01
		Aprovação: 30/04/2026
AMIDO DE MILHO MODIFICADO PRE GEL R		

CÓDIGO:	W00421
APLICAÇÃO:	Maioneses, sopas instantâneas, pasta de alho, sobremesas instantâneas, creme confeiteiro instantâneo, produtos instantâneos em geral. Produto destinado à aplicação em processos a frio, sem necessidade de aquecimento ou cozimento.
FUNCIONALIDADE E BENEFÍCIOS:	Resistente à retrogradação, baixo pH e cisalhamento; Agente de textura; Promove consistência e garante estabilidade da emulsão ao longo do shelf life.
INGREDIENTES:	Amido de milho modificado, grau alimentício, obtido por controlada conversão química.
ALERGÊNICOS:	NÃO CONTÉM. (De acordo com a RDC n° 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:	Armazenar sobre paletes, em local coberto, seco, limpo e ventilado, a temperatura ambiente.
VALIDADE:	Armazenado nas condições recomendadas, 730 dias a partir da data de fabricação.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

SENSORIAIS

Parâmetro	Padrão
Aspecto	Pó
Cor	Branco levemente amarelado
Odor / Sabor	Característico

FÍSICO/QUÍMICAS

Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	Máx. 14,0
pH	5,0 - 6,5
SO ₂ (ppm)	Máx. 10

Especificações transcritas do original do fabricante do produto.

MICROBIOLÓGICO

Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella spp</i> (/25g)	Ausente
<i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	Máx. 100
<i>Bactérias mesófilas aeróbicas</i> (UFC/g)	Máx. 1.000
<i>Bolores</i> (UFC/g)	Máx. 250
<i>Coliformes Totais</i> (UFC/g)	Máx. 10
<i>Estafilococos coagulase positivo</i> (UFC/g)	Máx. 10
<i>Leveduras</i> (UFC/g)	Máx. 250
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	Máx. 10

Especificações transcritas do original do fabricante do produto.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	*VT/100 g
Valor energético (kcal)	352
Carboidratos totais (g)	90
Açúcares totais (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	75

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