

	FICHA TÉCNICA	Código: FT559
		Revisão: 03
		Aprovação: 01/04/2026
		MALTODEXTRINA DE MANDIOCA R

CÓDIGO:	W00439
APLICAÇÃO:	Alimentos em geral.
COMPOSIÇÃO:	Polissacarídeos de mandioca modificado enzimaticamente.
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, fresco, ao abrigo da luz e calor, elevado em pallet, com embalagem fechada.
VALIDADE:	Armazenado nas condições recomendadas, 12 a 18 meses a partir da data de fabricação, conforme rótulo.
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

PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Parâmetro	Padrão
Aspecto	Pó
Cor	Branco
Odor	Inodoro
Sabor	Levemente adocicado

PROPRIEDADES FÍSICO/QUÍMICAS

Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	Máx. 6,0
pH (solução 10 % em água)	4,5 - 5,5
Dextrose equivalente (%)	9,0 - 12,0

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Padrão
*Bactérias e Leveduras (UFC/g)	≤ 1000
<i>Salmonella</i> spp (/25g)	Ausente
* <i>Escherichia coli</i> (/g)	≤ 10

Especificações transcritas do original do fabricante do produto. *Avaliado através do laudo do fabricante uma vez ao ano.

PROPRIEDADES CONTAMINANTES

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

Especificações transcritas do original do fabricante do produto. *Avaliado através do laudo do fabricante uma vez ao ano.