

Descrição

Maltogill® 20 é uma maltodextrina obtida pela conversão do amido de milho, gerando uma mistura de sacarídeos, formada por unidades de D-glicose.

Composição

Maltodextrina.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

Aplicação

Achocolatados, drageados, sobremesas lácteas, pré-misturas para panificação e sorvetes e pós para bebidas. É de responsabilidade do usuário e/ou responsável pela aplicação do produto que a quantidade deste ingrediente não supere os limites legais estabelecidos para cada alimento.

Embalagem - Peso líquido - Validade

Sacos de papel - 25 kg - 18 meses

Saco de polietileno - 25 kg - 18 meses

Big Bag - 900 kg - 18 meses

Big Bag - 1000 kg - 18 meses

A validade é considerada a partir da data de fabricação, desde que estocado adequadamente. - -

Condições de Armazenamento

Armazenar em local seco, ventilado, ao abrigo do sol e umidade, na embalagem original fechada e protegida do contato direto com o solo.

Transporte

Veículos fechados, livres de materiais e odores estranhos.

Certificações

Kosher, Halal, FSSC 22000

Organismo Geneticamente Modificado (OGM)

Produzido a partir de milho transgênico.

Ainda, informamos que os testes realizados através da técnica de Reação da Polimerase em Cadeia (PCR) demonstram que o produto não apresenta a presença detectável de material genético modificado em sua composição final.

Local de Fabricação

Porto Ferreira, SP (BR) ,Uberlândia, MG (BR)

Rastreabilidade

Cada embalagem é identificada com o nome do produto, ingredientes, datas de fabricação e validade, lote, peso, fabricante e procedência.

Informações Regulatória

Dispensado de Registro Sanitário na ANVISA conforme RDC nº 27/2010.

ESTE PRODUTO ATENDE ÀS LEGISLAÇÕES VIGENTES APLICÁVEIS AO BRASIL E À MONOGRAFIA APLICÁVEL AO FCC – FOOD CHEMICAL CODEX

INFORMAÇÕES SENSORIAIS

Aparência	Pó
Sabor	Levemente doce
Cor	Branco

ESPECIFICAÇÕES

Físico-Químicas

Umidade (%)	Máx. 6,0
Dextrose Equivalente (%)	17,0 - 19,9
pH (1:9)	4,5 - 5,5
Proteína (%)	Máx. 0,09
SO2 (ppm)	Máx. 10,0
Cinzas (%)	Máx. 0,4

Perfil Típico de Carboidratos (%base seca):

Dextrose (%)	1,5
Maltose (%)	5,2
Maltotriose (%)	9,5
Açúcares Superiores (%)	83,8

Microbiológicas

Enterobacteriaceae (/10g)	Ausente
Escherichia coli (/10g)	Ausente
Staphylococcus aureus (/g)	Ausente
Total de bactérias mesófilas (UFC/g)	Máx. 1000
Salmonella sp (/25g)	Ausente
Bacillus cereus (UFC/g)	Máx. 100
Bolores e Leveduras (UFC/g)	Máx. 100

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção 100 g	
Valor energético (kcal)	380
Carboidratos (g)	95
Açúcares totais (g)	6
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibra alimentar (g)	0
Sódio (mg)	66

ALERGÊNICOS

SIM	PC*	NÃO	ALERGÊNICOS
		X	Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
		X	Crustáceos
		X	Ovos
		X	Peixes
		X	Amendoim e seus derivados
		X	Soja e seus derivados
		X	Leite de todas as espécies de animais mamíferos
		X	Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)
		X	Avelãs (<i>Corylus spp.</i>)
		X	Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)
		X	Castanha-do-brasil ou Castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)
		X	Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>)
		X	Nozes (<i>Juglans spp.</i>)
		X	Pecãs (<i>Carya spp.</i>)
		X	Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>)
		X	Pinoli (<i>Pinus spp.</i>)
		X	Castanhas (<i>Castanea spp.</i>)
		X	Látex natural
		X	Sulfitos (E220-228) Ocorre naturalmente, > 10ppm

*PC = PODE CONTER

Informamos que a Cargill possui e adota um Programa de Controle de Alergênicos, o qual no seu melhor de conhecimento e controle, impede a ocorrência de contaminação cruzada do referido produto com qualquer dos alérgenos alimentares presentes na unidade onde o referido produto é produzido.