

Ficha Técnica

Rev. Julho/ 2017



Características Microbiológicas - (Resolução RDC nº. 12 de 02 de janeiro de 2001):

Coliformes Termotolerantes a 45 °C máx: 10² UFC/g

Salmonella sp: ausência/ 25 g

Bacillus cereus máx: 3 x 10³ UFC/g

Bolores e Leveduras máx: 3 x 10³ UFC/g

Descrição do produto: **Amido de Milho Amafil**

É um produto amiláceo extraído do milho (*Zea mays*, L.), obtido por processo tecnológico adequado.

Utilizado em diversas aplicações por apresentar sabor neutro e conferir textura mais rígida e lisa. Pode ser usado numa grande variedade de molhos, massas, recheios, mingaus, cremes, pudins, coberturas, bolos, biscoitos, para empanar e em diversas outras possibilidades.

Características Organolépticas:

Cor: Levemente amarelada.

Odor e sabor: Característico.

Granulometria: fina.

Composição: 100% amido de milho.

Composição:

Ingrediente: Amido.



PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE MILHO TRANSGÊNICO

Classificação:

Isento de Classificação pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Características físico-químicas:

Umidade máx: 14 %

pH: 4,5 a 6,5

Fator ácido máx: 4,0 ml

Acidez titulável (NaOH 0,1 N/ 10 g) máx.: 3,0 ml

Ponto de Rompimento: 58° à 83°C

Polpa máx: 0,5 ml

Dióxido de Enxofre máx.: 80 ppm

Aspecto: A, B ou C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100 g		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	344 kcal = 1445 kJ	17%
Carboidratos	84 g	28%
Proteínas	0,5 g	1%
Gorduras Totais	0,7 g	1%
Gorduras Saturadas	0,3 g	1%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	3 g	12%
Sódio	0 mg	0%

(*) Valores diários de referência 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.

(**) VD não estabelecido.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

Estocagem/ Validade:

Armazenar suspenso do chão (sobre pallets) em local seco, ventilado e ao abrigo das intempéries. Manter em embalagem original fechada, evitando a exposição à luz solar e protegido da ação de insetos e roedores. Produto sujeito à compactação e dessecação, sensível a umidade relativa do ar. Válido por 24 meses após data de fabricação, quando observadas as orientações de estocagem.

Transporte:

Transportar em veículo adequado, limpo, protegido contra calor e umidade, não devendo ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto.

Tipo de Apresentação:

- 25 kg, empacotado em saco de papel Kraft;
- 20 x 1 kg, empacotado em saco de polietileno;
- 20 x 500g, empacotado em saco de polietileno;
- 4 x 5 kg, empacotado em saco de polietileno.

AMAFIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

Estrada para Cianorte - Lote 294-A Distr. de São Lourenço - Cianorte - PR Cx Postal 17 CEP: 87.200-970 Fone: (44) 3627-8000 Fax: (44) 3627-8003
CNPJ: 75.784.140/0001-05 www.amafil.com.br - amafil@amafil.com.br - INDÚSTRIA BRASILEIRA