

NOME COMERCIAL: FIRST FIBER CHEESE

CLASSIFICAÇÃO: Aditivo alimentar (INS 460ii)

DEFINIÇÃO:

FIRST FIBER CHEESE é uma formulação inovadora, cuidadosamente desenvolvida a partir da combinação de fibras de alta qualidade e aditivos específicos. Esta mistura foi concebida com o propósito de conferir ao produto que a incorpora uma notável resistência à deterioração ao mesmo tempo que aprimora de maneira substancial sua textura, sabor e aparência.

OBTENÇÃO:

O FIRST FIBER CHEESE, é uma formulação avançada, originada a partir de um meticuloso processo de homogeneização de ingredientes.

FUNÇÃO:

- Conservante;
- Anti-aglutinante.

APLICAÇÃO:

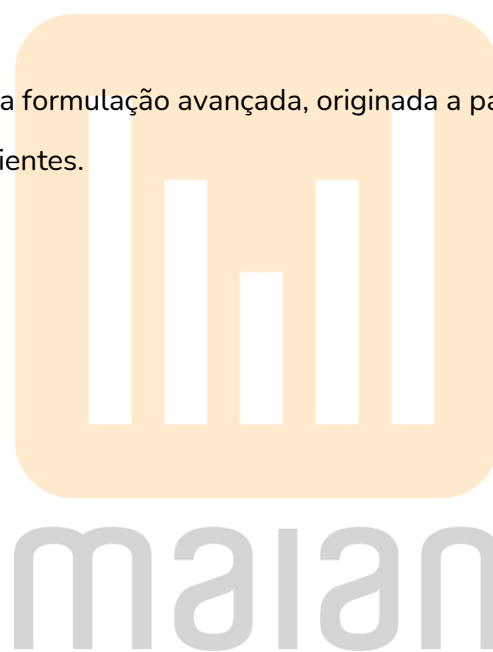
- Queijos.
- Queijos ralados;

SUGESTÃO DE APLICAÇÃO:

A sugestão de dosagem pode variar de aplicação da formulação. Indicado início de 0,5% p.f.

ARMAZENAMENTO: Manter o produto armazenado em local seco e ventilado, protegido contra influência de fatores externos.

PADRÃO DE EMBALAGEM: 2,5 kg.



VALIDADE: 60 meses

INFORMAÇÕES TOXICOLÓGICAS:

As informações de segurança e toxicidade estão disponíveis na FISPQ

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS:

As informações ambientais estão disponíveis na FISPQ

ESPECIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

- PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS:**

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
Aspecto	MCQ-001	Pó
Cor	MCQ-001	Branco
Sabor	MCQ-001	Neutro

- PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICA:**

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
pH (10% suspensão)	MCQ-005	5 – 7,5
Umidade (%)	-	Máx. 7,0
Cinzas (%)	-	Máx. 0,3
Comprimento da Fibra (µm)	-	90
Conteúdo celulose (%)	-	Min. 99 em massa seca
Solubilidade em água (%)	-	Máx. 1
GMO	-	Não GMO
Comprimento da fibra (µm)	-	90
>100 µm (%)	-	Máx 5
>36 µm (%)	-	Máx 45

• INFORMAÇÕES MICROBIOLÓGICAS:

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
Contagem padrão de placas (cfu/g)	-	Máx 1000
Bolores e leveduras (cfu/g)	-	Máx 100
Salmonela, E. Coli (por 25g)	-	Negativo

• INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informações nutricionais por 100 g

Calorias	194 kcal
Gordura total	0 g
Gordura saturada	0 g
Gordura trans	0 g
Colesterol	0 g
Sódio	0,20 g
Carboidrato total	0,4 g
Fibra Alimentar	96 g
Açúcares	0 g
Açúcares adicionados	< 0,1 g
Proteína	0 g

INFORMAÇÕES REGULATÓRIAS

A MAIAN INDUSTRIA DE PRODUTOS QUIMICOS LTDA, com sede na R. ANTHERO CORREIA DE GODOY FILHO n. 125, inscrito no CNPJ sob o nº. 35.634.515/0001-28 e I.E n.

398,156.976.118 se responsabiliza pelas informações dadas referente aos assuntos regulatórios mencionados abaixo:

O setor da garantia da Qualidade assegura que as informações mencionadas abaixo são verdadeiras

1. **PAIS DE ORIGEM:** Bélgica.
2. **ORIGEM:** Esse produto é de origem vegetal
3. **HALAL:** Este produto não possui Certificação Halal
4. **KOSHER:** Este produto não possui certificação Kosher
5. **TESTE ANIMAL:**

Este produto não contém origem animal e nunca foi testada em animais, desde mar/2013 com base na EC 1223/2009 da UE.

6. **BSE (ENFALOPATIA ESPONGIFORME BOVINA):**

Nenhum material derivado de animal é incorporado como matéria-prima, auxiliar de processo ou aditivo, consequentemente, não há risco de encefalopatias espongiformes transmissíveis (EET), como a encefalopatia espongiforme bovina (EEB), associadas ao manuseio ou uso deste produto.

7. **PRESENÇA DE METAIS:**

Os metais regulamentados, chumbo, mercúrio, cádmio e arsênio, não foram adicionados intencionalmente a este produto. A soma de quaisquer níveis de concentração incidentais desses metais não excederá 100 ppm (ou limites estabelecidos de acordo com a legislação).

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
Pb (ppm)	-	≤2,00
Cd (ppm)	-	≤1,00
Hg (ppm)	-	≤1,00
As (ppm)	-	≤1,00

8. **ECOCERT:** Não possui certificação
9. **IRRADIAÇÃO:** Esse produto não é irradiado.
10. **BIODIVERSIDADE BRASILEIRA:**

Produto não é oriundo de acesso a patrimônio genético da biodiversidade brasileira.

11. **RSPO (Contém Derivados de Palma):** Não se aplica.

12. **DECLARAÇÃO VEGANA:**

Este produto não é fabricado com produtos, subprodutos ou derivados de origem animal e nenhum teste em animais foi efetuado, portanto podemos considerar Vegano.

13. ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM):

Este produto não existe ingredientes que tenham sido geneticamente modificados em sua origem

14. AUSÊNCIA DE NANO PARTÍCULA: Este produto não contém partículas em tamanho nano.

15. CANCERÍGENO MUTAGÊNICO E REPROTÓXICO:

Este produto não contém substâncias sensíveis como cancerígeno, mutagênico ou tóxico para a reprodução.

16. AUSÊNCIA DE ALERGENICOS: Este produto não contém alergênicos

17. MICOTOXINAS E PESTICIDAS:

Este produto não excedem os valores de pesticidas ou microtoxinas e atendem aos seguintes requisitos:

- Regulamento CE nº 1881/2006 da comissão de 19 de dezembro de 2006 que estabelece valores máximos de níveis de certos contaminantes em alimentos.
- Regulamento CE nº 396/2005 do parlamento Europeu e do conselho de 23 de fevereiro de 2005 sobre os níveis máximos de resíduos de pesticidas nos gêneros alimentícios.

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
Alfatoxins (B1/B2/G1/G2)	-	<0,5 µg/kg
Orchatoxin	-	<0,5 µg/kg

maian