

NOME COMERCIAL: FIBRA DE CELULOSE (FIRST FIBER 600 CELULOSE)

CLASSIFICAÇÃO: Aditivo alimentar (INS:460ii)

DEFINIÇÃO:

A Fibra de celulose são fibras naturais que permitem otimizar os processos tecnológicos e melhorar as propriedades dos produtos, podendo torná-los menos suscetíveis a deterioração e mais atraentes na textura, sabor e aparência. Além disso é capaz de substituir outros materiais e melhorar a estabilidade durante o cozimento, permitindo reduzir facilmente os custos de produção assim como enriquecer nutricionalmente os alimentos.

OBTENÇÃO:

A FIBRA DE CELULOSE (FIRST FIBER 600 - CELLULOSE) é celulose refinada, mecanicamente em pó, recebida pelo processamento de alfa celulose obtida de plantas fibrosas matéria-prima. A utilização de métodos tecnologicamente avançados de seleção, trituração e fracionamento das fibras no processo produtivo, garantem a obtenção de um produto de a mais alta qualidade e utilidade.

FUNÇÃO:

- Emulsificante;
- Espessante;
- Estabilizante;
- Fibra dietética;
- Substituto de parte da matéria-prima.

APLICAÇÃO:

- Bolos;
- Biscoitos;
- Snacks;
- Pães;
- Recheios;
- Embutidos.

SUGESTÃO DE APLICAÇÃO:

A quantidade recomendada de aplicação de fibra de celulose depende do tipo de produto e do objetivo que se deseja alcançar, podendo variar de 1 até 3%.

ARMAZENAMENTO:

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

PADRÃO DE EMBALAGEM: Sacaria de 15.

VALIDADE: 60 meses

INFORMAÇÕES TOXICOLÓGICAS:

Não atende aos critérios de classificação como perigoso e não contém substância perigosa; as fichas de material (MSDS/FISPQ) para esses produtos não são necessárias.

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS:

Não atende aos critérios de classificação como perigoso e não contém substância perigosa; as fichas de material (MSDS/FISPQ) para esses produtos não são necessárias.

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
Conteúdo celulose (%)	-	Min. 99 em massa seca
Solubilidade em água (%)	-	Máx. 1
GMO	-	Não GMO
Comprimento da fibra (µm)	-	300
>200 µm (%)	-	Máx 10
>100 µm (%)	-	Máx 25
>36 µm (%)	-	Máx 85
< 5 µm (%)	-	Máx. 5

INFORMAÇÕES MICROBIOLÓGICAS:

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
Contagem padrão de placas (cfu/g)	-	Máx 10000
Bolores e leveduras (cfu/g)	-	Máx 200
Salmonela, E. Coli (por 25g)	-	Negativo

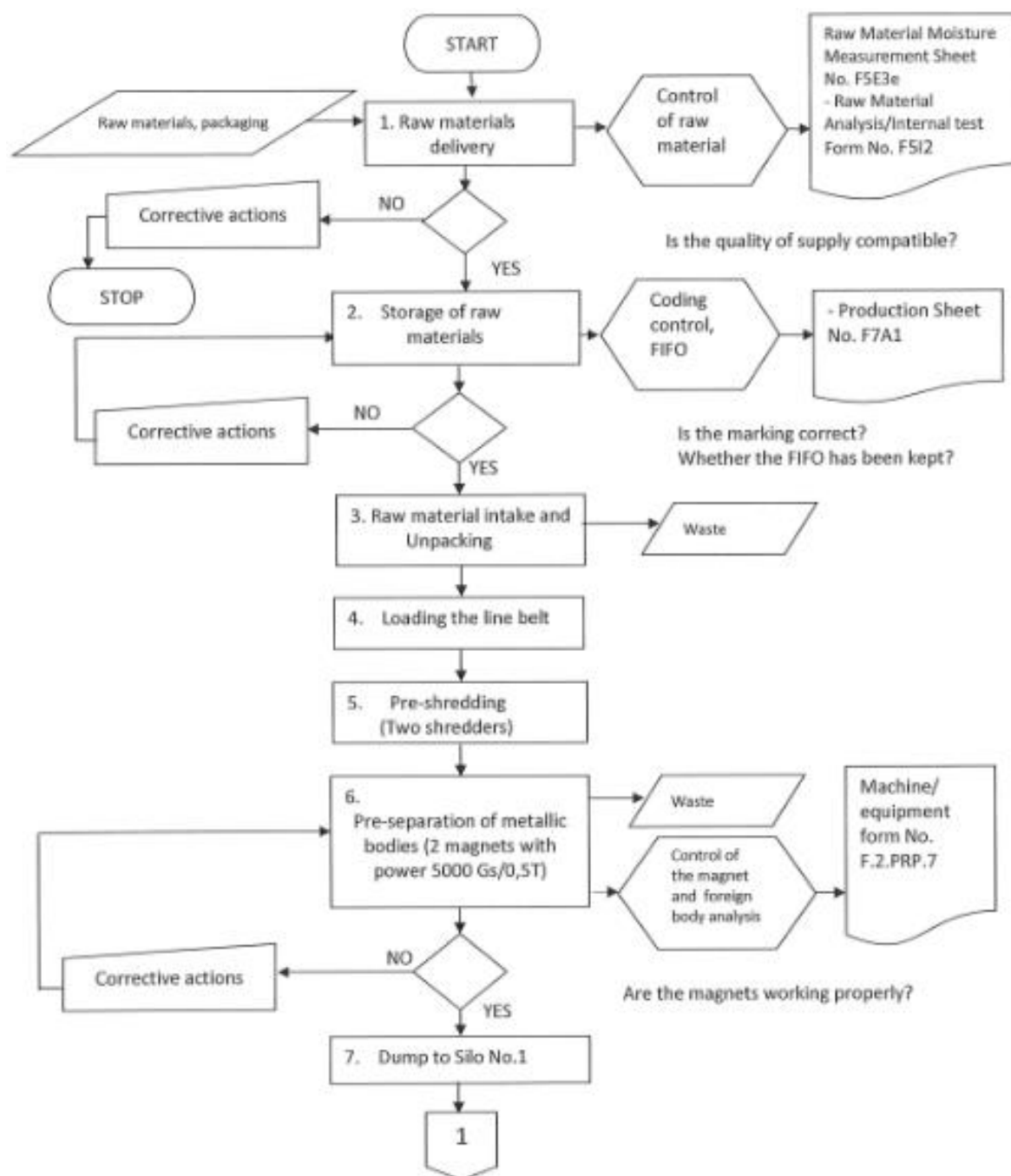
• INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

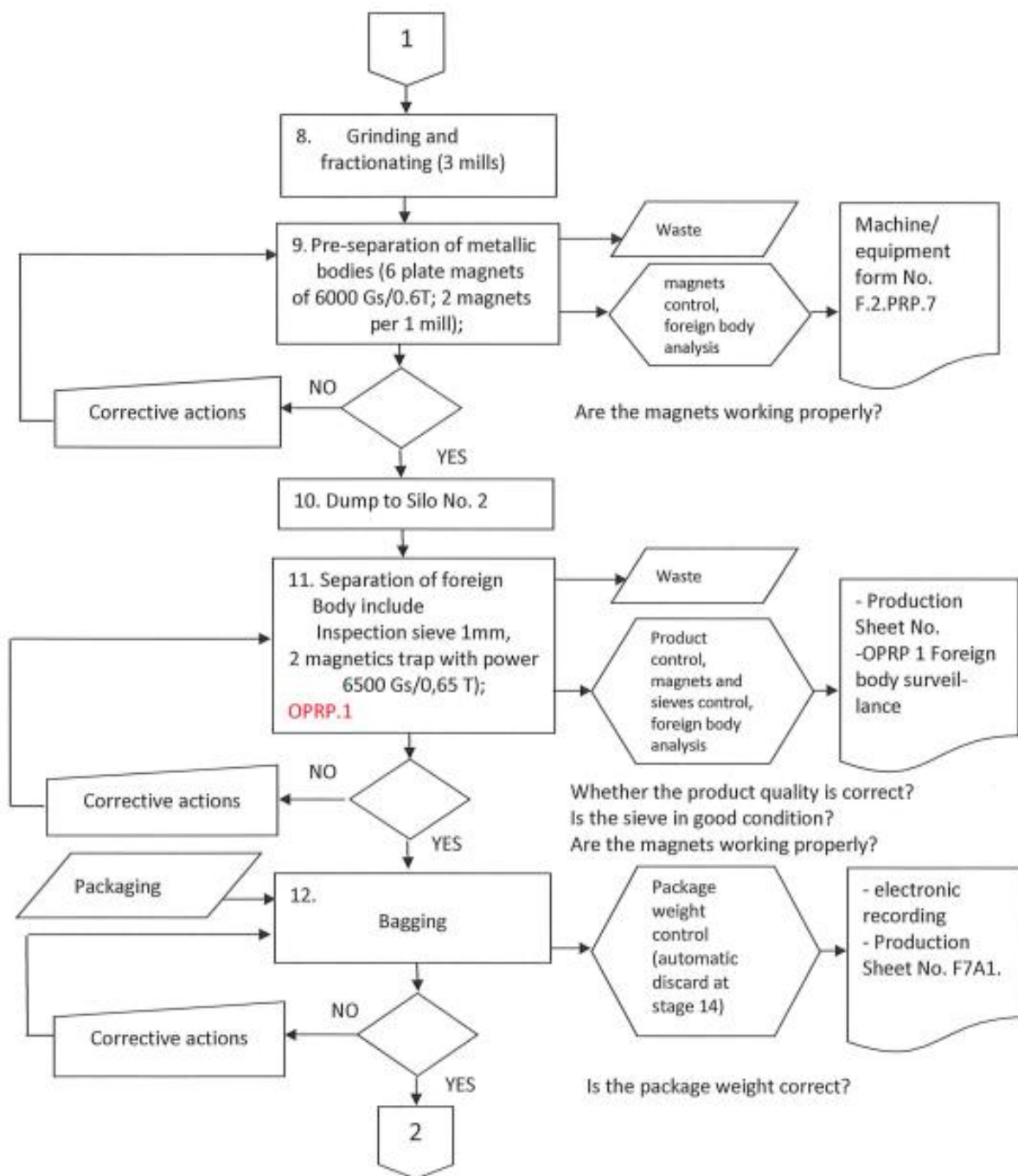
Informações nutricionais por 100 g

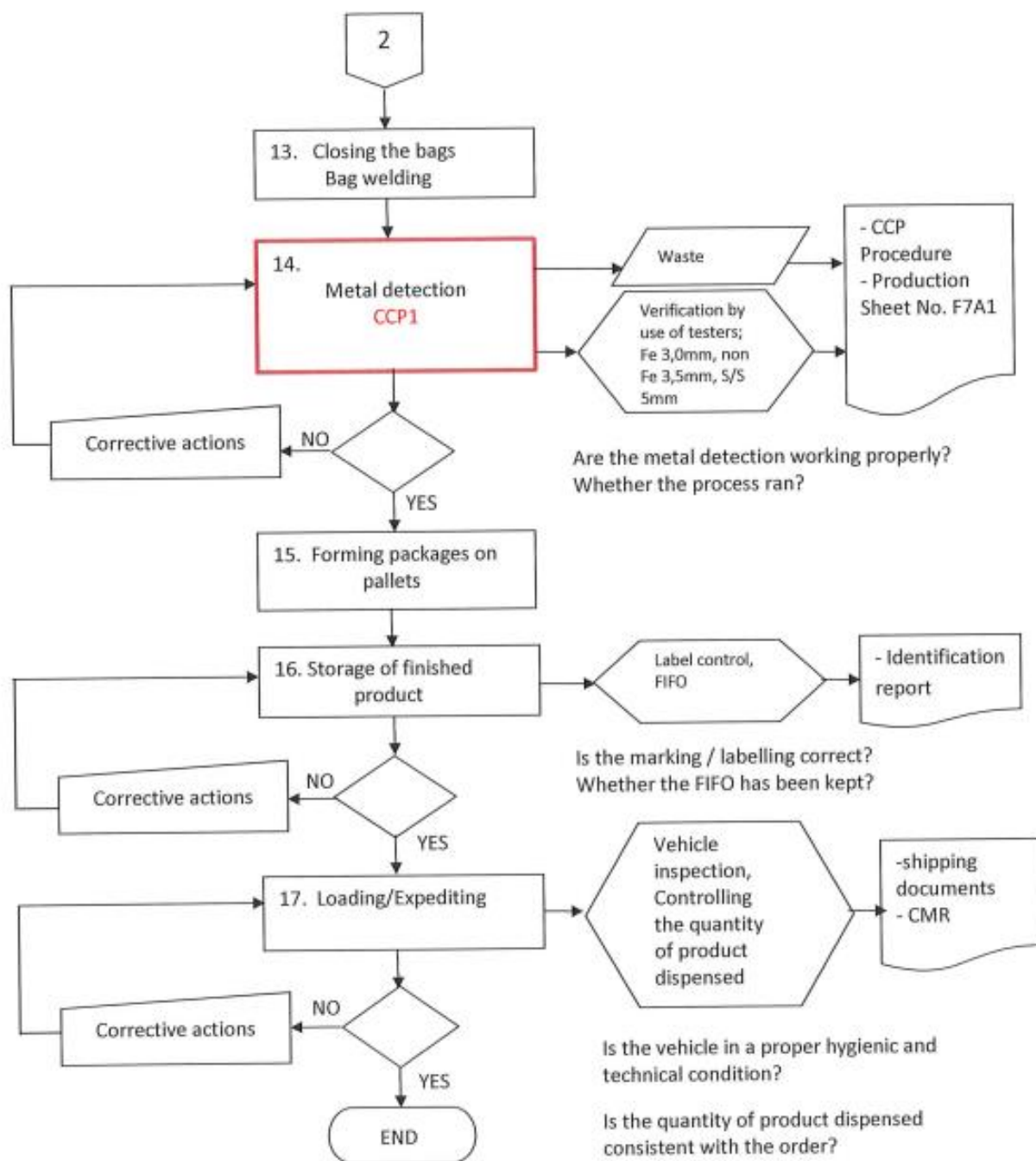
Calorias	194 kcal
Gordura total	0 g
Gordura saturada	0 g
Gordura trans	0 g
Colesterol	0 g
Sódio	0,20 g
Carboidrato total	0,4 g
Fibra Alimentar	96 g
Açúcares	0 g
Açúcares adicionados	< 0,1 g

Proteína	0 g
----------	-----

FLUXOGRAMA DE PROCESSO







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 possui Certificação Halal do fornecedor.
- 4. KOSHER:** Este produto possui certificação Kosher do fornecedor
- 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, conseqüentemente, 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

