

NOME COMERCIAL: FIBRA DE CACAU (FIRST FIBER COCOA);

CLASSIFICAÇÃO: Ingrediente alimentar;

APLICAÇÃO: Alimentos.

DEFINIÇÃO:

A Fibra de Cacau (FIRST FIBER COCOA) 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. Também tem como característica de substituir alguns materiais e melhorar a estabilidade durante o cozimento.

FUNÇÃO:

- Aumento de rendimento;
- Aumento de volume;
- Controle de retenção de umidade;
- Melhora na estabilidade.

APLICAÇÃO:

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



SUGESTÃO DE APLICAÇÃO:

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

ARMAZENAMENTO:

Acondicionar em recipiente hermético, ao abrigo da umidade, do calor e da luz solar direta.

PADRÃO DE EMBALAGEM: Sacaria de 20 kg.

VALIDADE: 24 meses na embalagem original.

INFORMAÇÕES TOXICOLÓGICAS E 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**

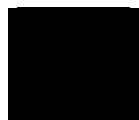
ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
Aspecto	MCQ-001	Pó
Cor	MCQ-001	Marrom escuro
Sabor	MCQ-001	Neutro

- **PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS**

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
pH (10% suspensão)	MCQ-005	4,0 – 7,0
Umidade (%)	-	Mín. 8,0
Cinzas (%)	-	Máx. 10
Teor de fibras (%)	-	Min. 60 em massa seca
GMO	-	Não GMO
<100 µm (%)	-	Máx 99,0

- **INFORMAÇÕES MICROBIOLÓGICAS:**

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

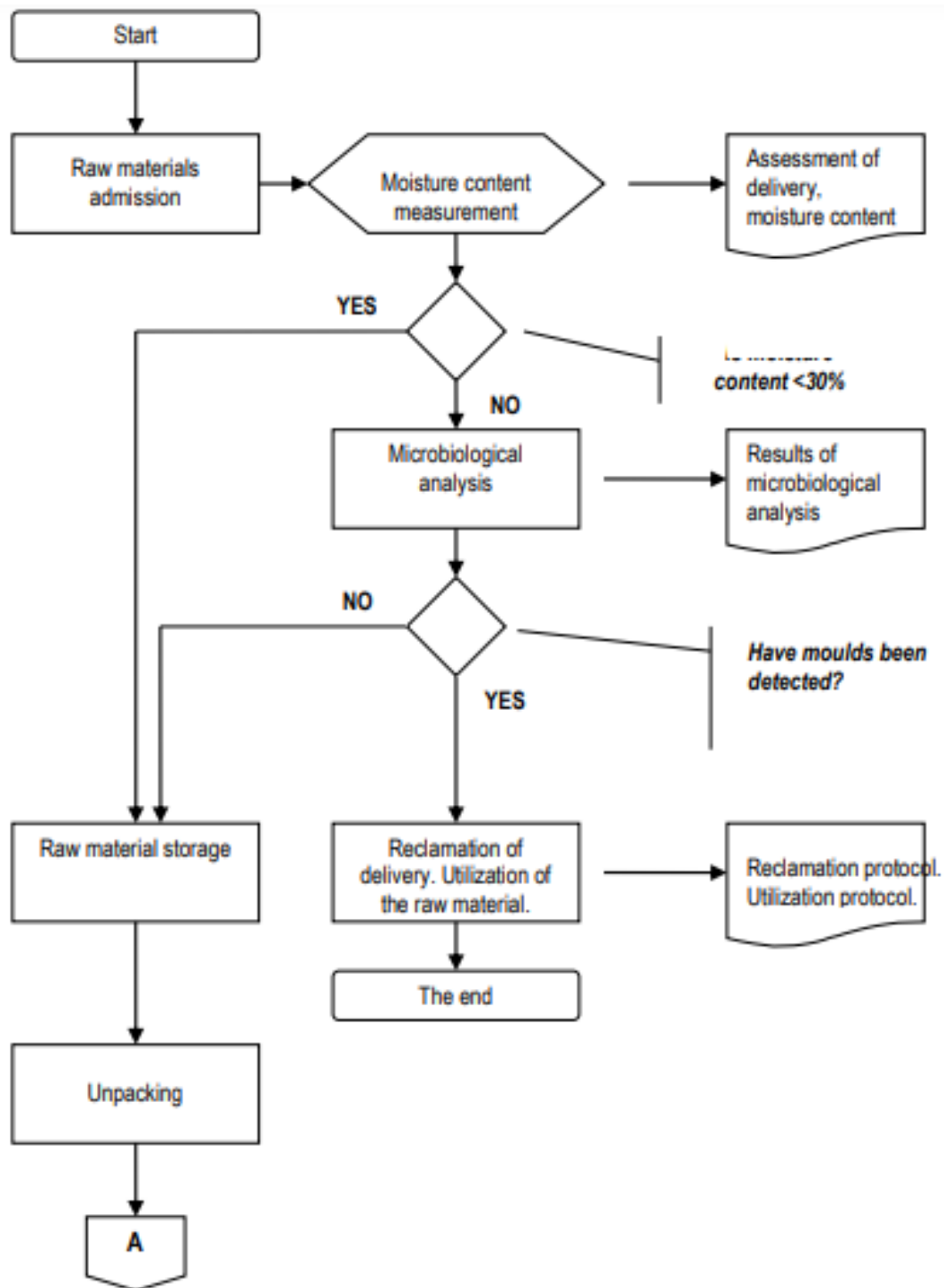


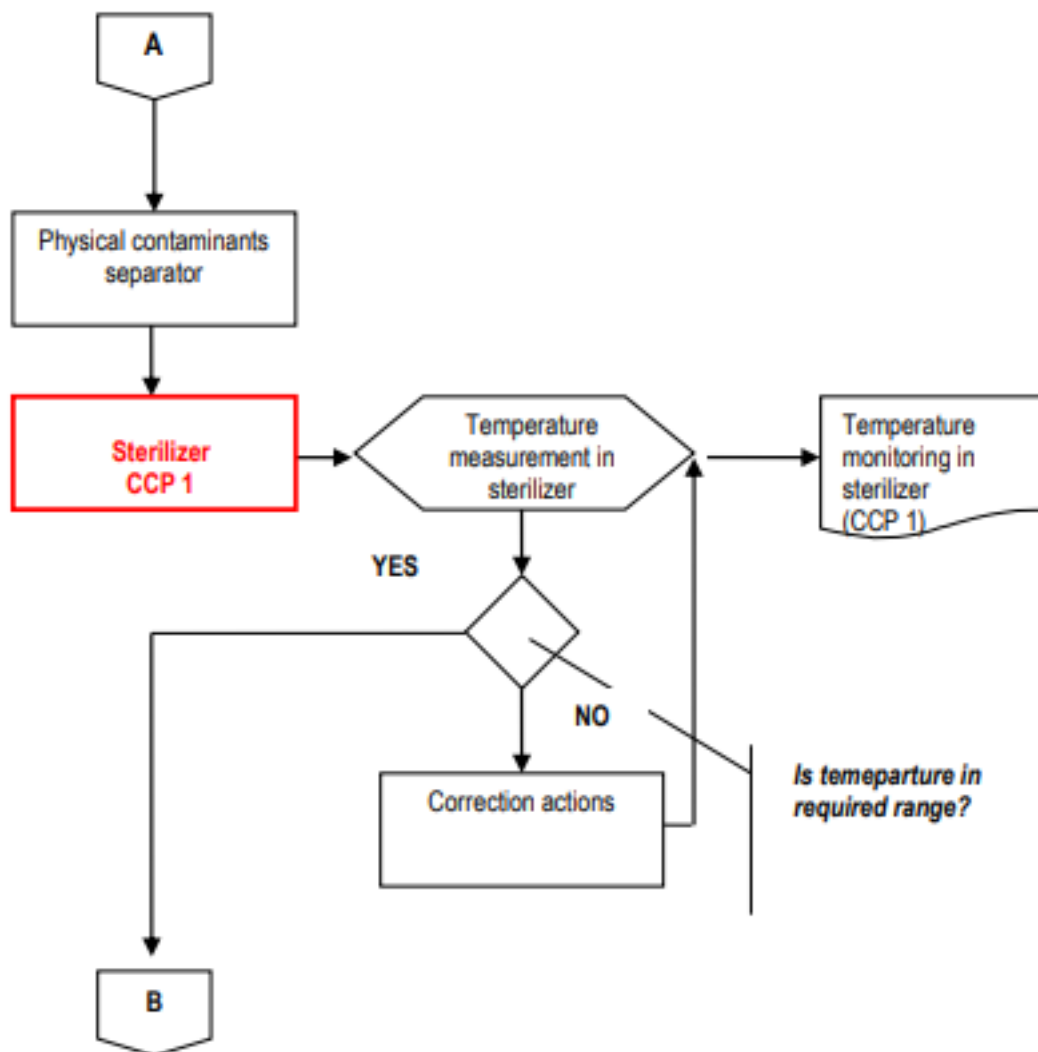
• INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 400 porções Porção: 50 g (1 xícara de chá)			
	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	120	60	3,0
Carboidratos totais (g)	63	31	10,3
Açúcares totais (g)	1	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	14	7	14
Gorduras totais (g)	2,5	1,2	1,8
Gorduras saturadas (g)	1,5	0,7	3,5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	58	29	116
Sódio (mg)	5	2,5	0,12
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

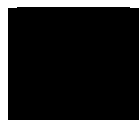
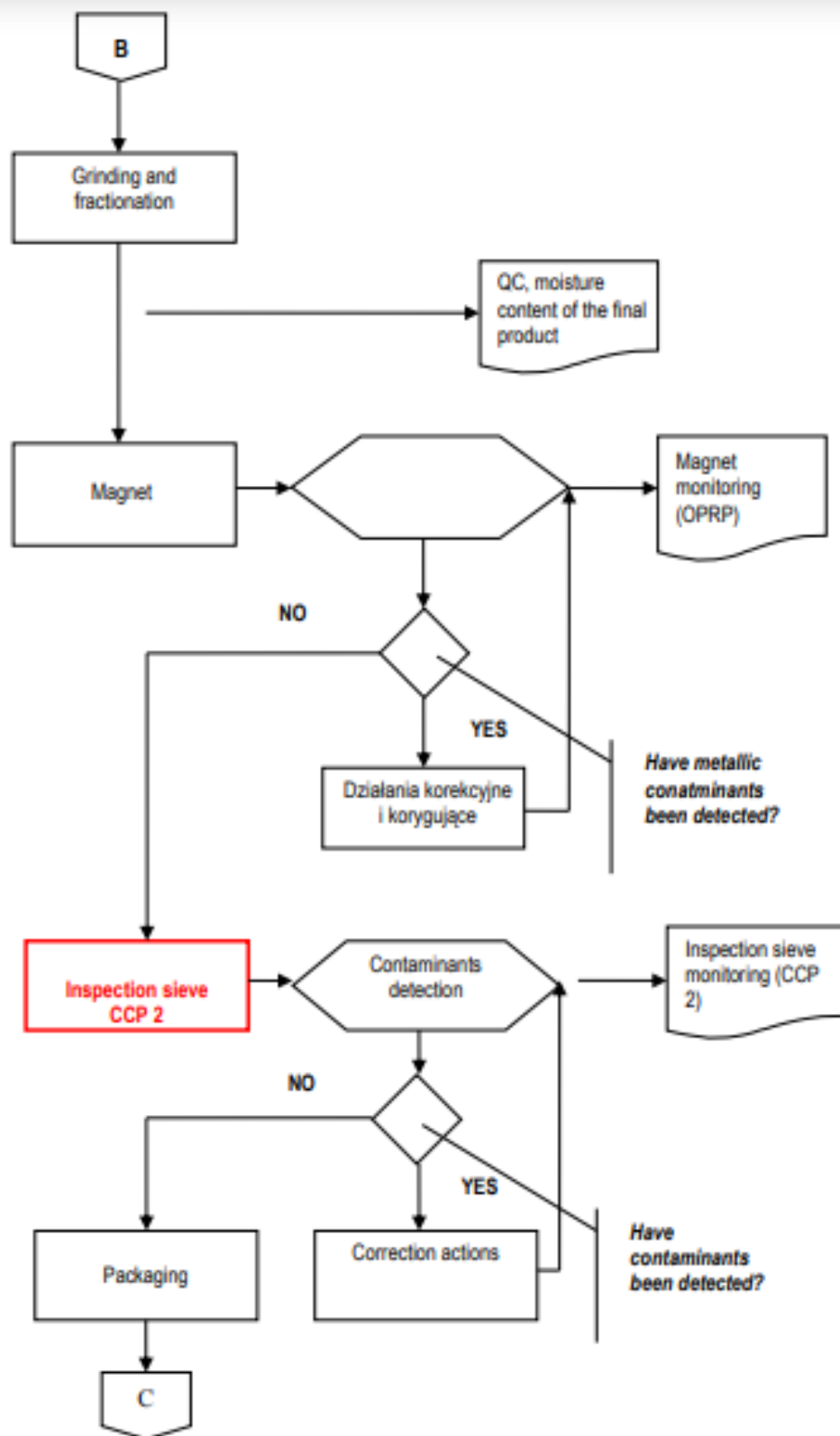
maian

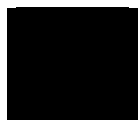
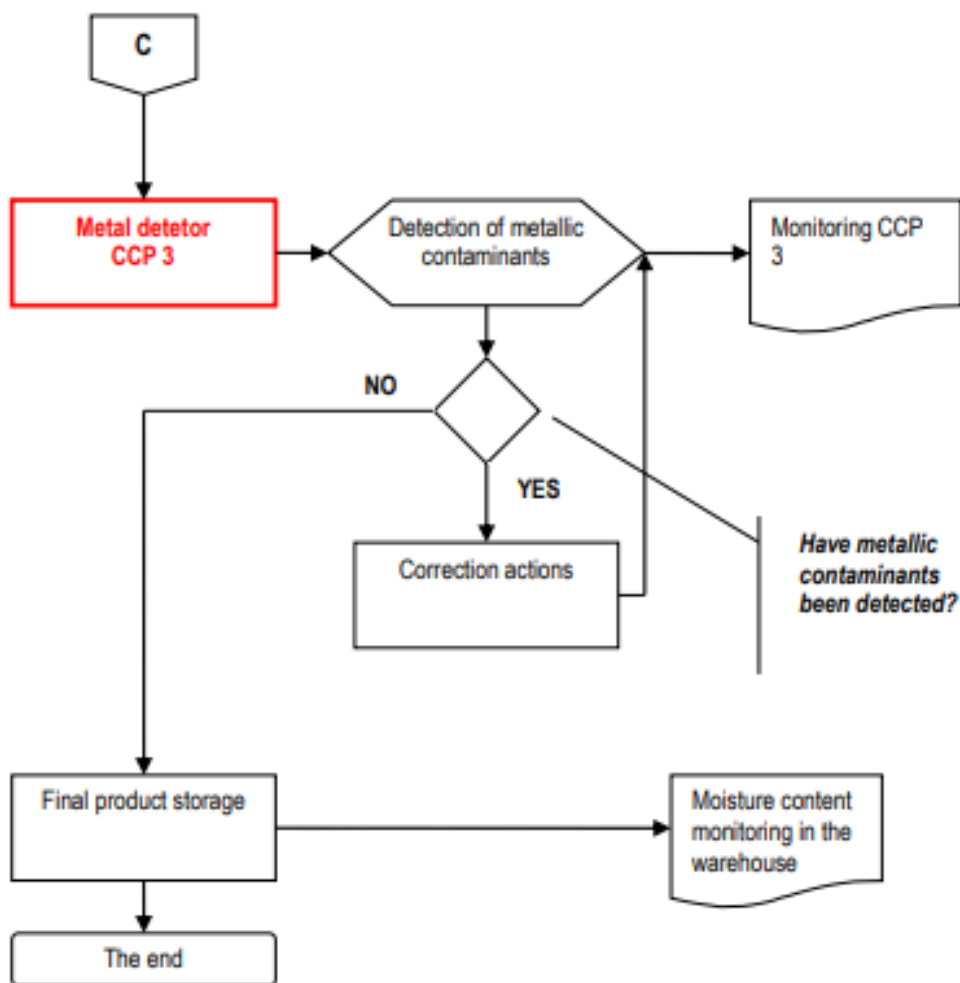
• FLUXOGRAMA DE PROCESSO





maian





INFORMAÇÕES REGULATÓRIAS

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

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)	-	Máx. 0,40
Cd (ppm)	-	Máx. 0,30
As (ppm)	-	Máx. 0,40
Hg (ppm)	-	Máx. 0,50

8. ECOCERT

Não possui certificação

9. IRRADIAÇÃO:

Esse produto não é irradiado;

10. BIODIVERSIDADE BRASILEIRA:

O produto em questão não é derivado do acesso ao patrimônio genético da biodiversidade brasileira, encontrando-se em conformidade com as disposições da Lei nº 13.123, de 20 de maio de 2015;

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 (CMR):

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

16. AUSENCIA 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 A	-	<0,5 µg/kg

maian