**NOME COMERCIAL:** FIBRA DE CELULOSE (FIRST FIBER 550 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 550 - 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 ou 10 kg.

**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 CARACTERISTICAS DO PRODUTO:

- **PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS:**

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

- **PROPRIEDADES FISICO-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) | - | 250 |
| >200 µm (%) | - | Máx 5 |
| >100 µm (%) | - | Máx 25 |
| >36 µm (%) | - | Máx 85 |
| Capacidade de retenção de água | - | ≥ 9 g água / 1 g produto |
| Capacidade de retenção de óleo | - | ≥ 7,5 g óleo / 1 g produto |

- **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 |

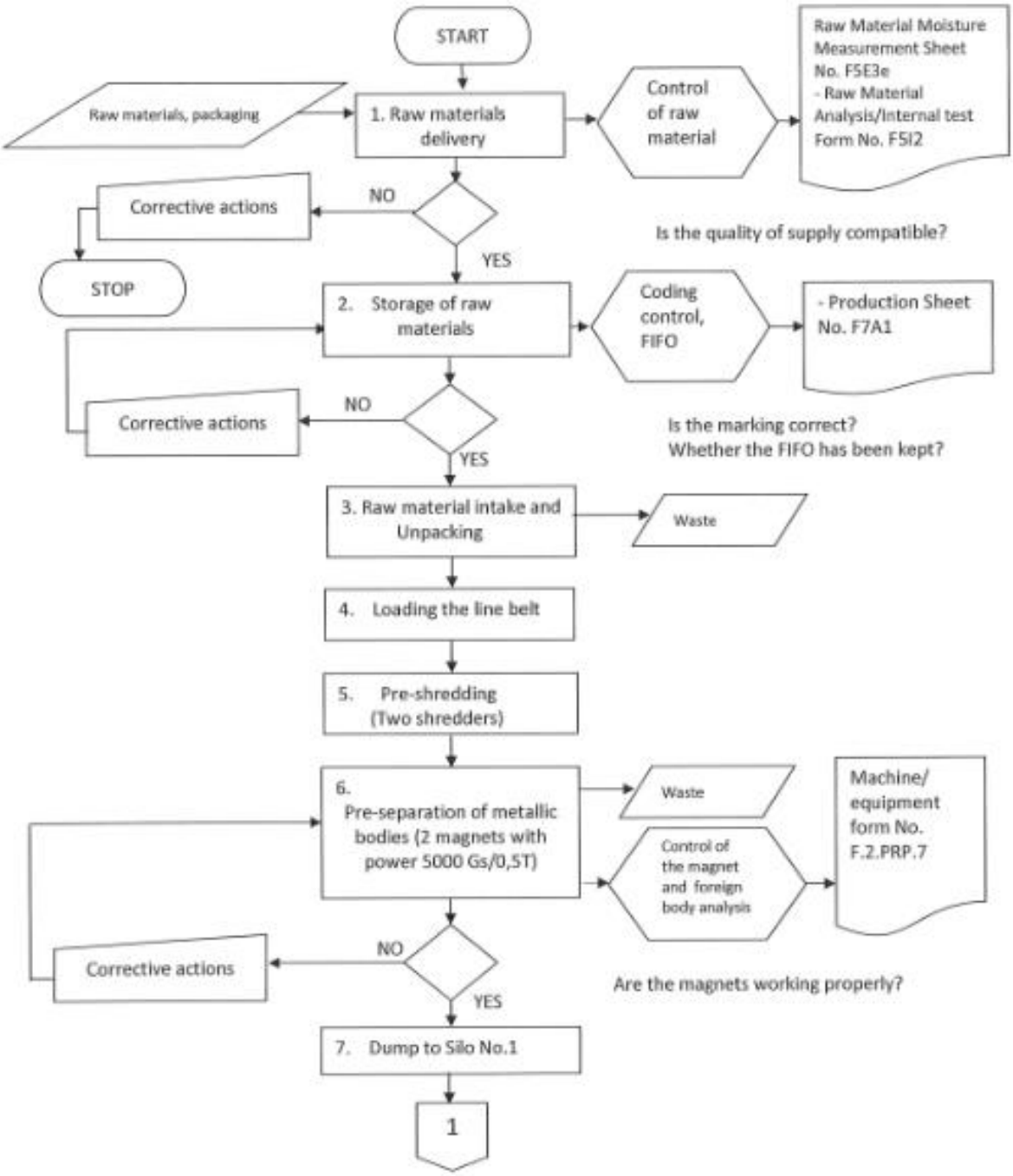
- **INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS**

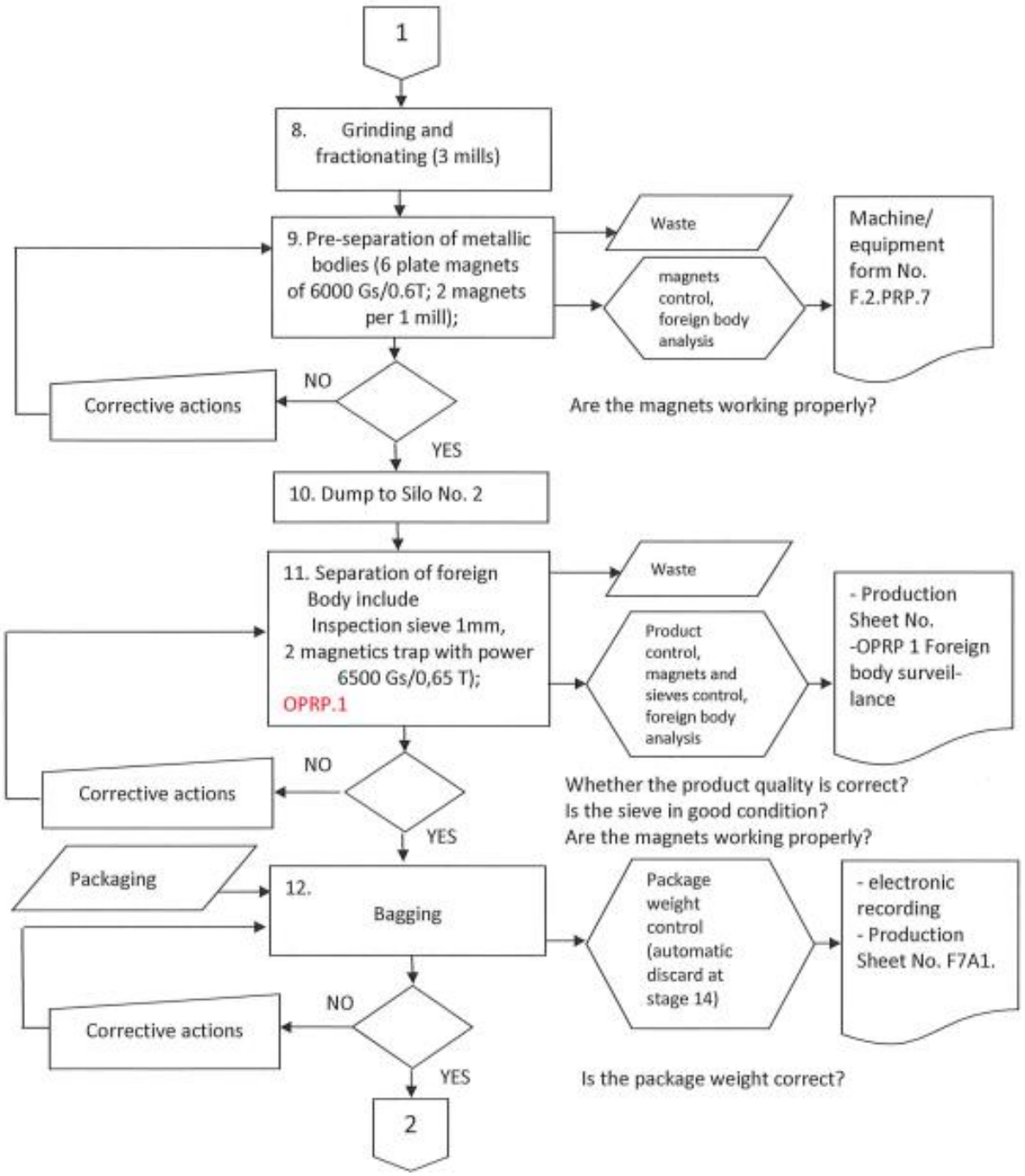
**Informações nutricionais por 100 g**

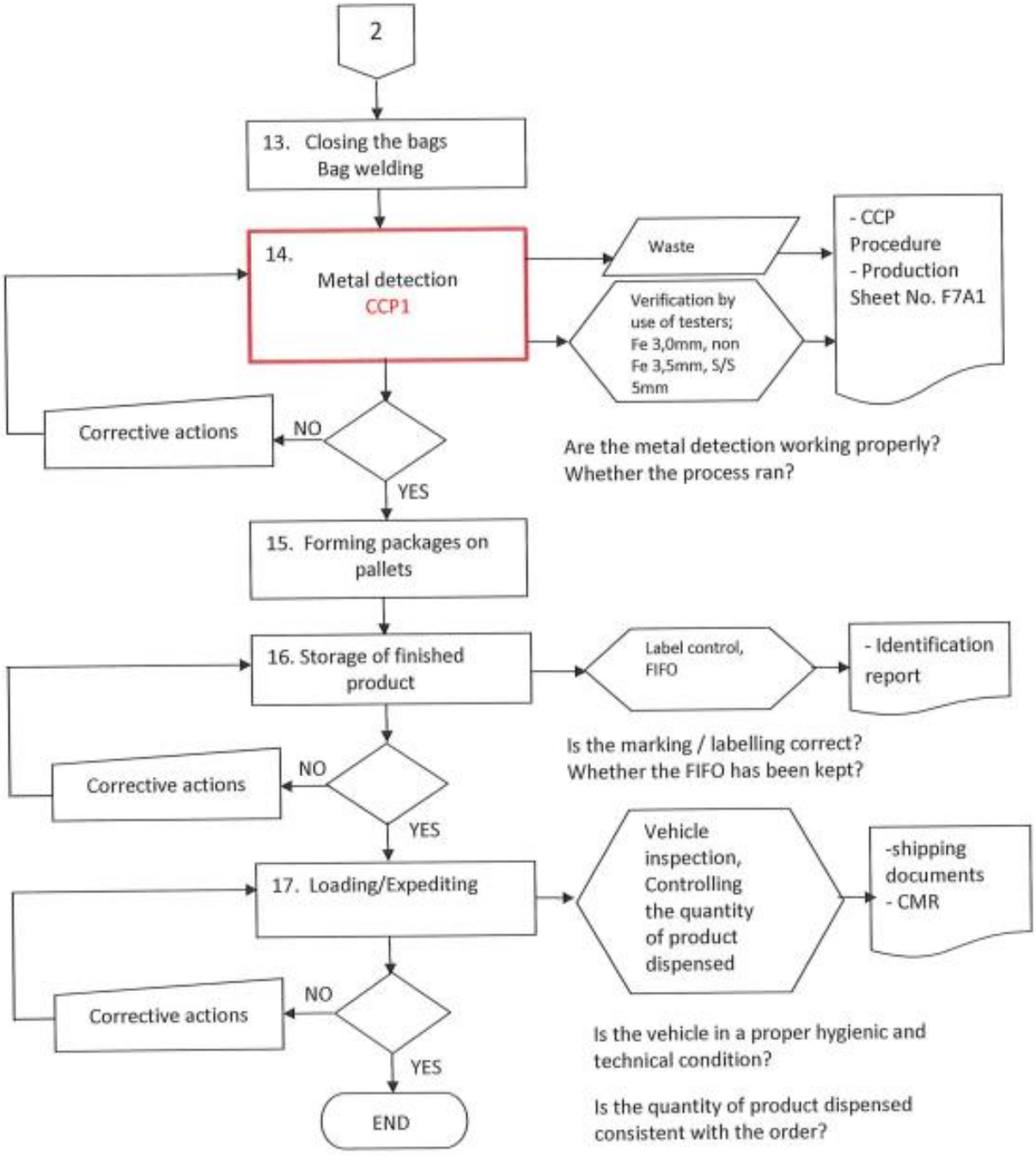
| | |
|---|---|
| Calorias | 0 kcal |
| Gordura total | 0 g |
| Gordura saturada | 0 g |
| Gordura trans | 0 g |
| Colesterol | 0 g |
| Sódio | 80 mg |

| | |
|---|---|
| Carboidrato total | 96 g |
| Fibra Alimentar | 96 g |
| Açúcares | 0 g |
| Açúcares adicionados | < 0,1 g |
| Proteína | 0 g |

## FLUXOGRAMA DE PROCESSO




1
8. Grinding and fractionating (3 mills)
9. Pre-separation of metallic bodies (6 plate magnets of 6000 Gs/0.6T; 2 magnets per 1 mill);
Waste
magnets control, foreign body analysis
Machine/ equipment form No. F.2.PRP.7
Are the magnets working properly?
NO
Corrective actions
YES
10. Dump to Silo No. 2
11. Separation of foreign Body include Inspection sieve 1mm, 2 magnetics trap with power 6500 Gs/0,65 T);
OPRP.1
Waste
Product control, magnets and sieves control, foreign body analysis
- Production Sheet No. -OPRP 1 Foreign body surveil-lance
Whether the product quality is correct?
Is the sieve in good condition?
Are the magnets working properly?
NO
Corrective actions
YES
Packaging
12. Bagging
Package weight control (automatic discard at stage 14)
- electronic recording
- Production Sheet No. F7A1.
Is the package weight correct?
NO
Corrective actions
YES
2


2
13. Closing the bags
Bag welding
14.
Metal detection
CCP1
Waste
- CCP
Procedure
- Production
Sheet No. F7A1
Verification by
use of testers;
Fe 3,0mm, non
Fe 3,5mm, S/S
5mm
Corrective actions
NO
YES
Are the metal detection working properly?
Whether the process ran?
15. Forming packages on
pallets
16. Storage of finished
product
Label control,
FIFO
- Identification
report
Is the marking / labelling correct?
Whether the FIFO has been kept?
Corrective actions
NO
YES
17. Loading/Expediting
Vehicle
inspection,
Controlling
the quantity
of product
dispensed
-shipping
documents
- CMR
Is the vehicle in a proper hygienic and
technical condition?
Is the quantity of product dispensed
consistent with the order?
Corrective actions
NO
YES
END

## 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, 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) | - | ≤0,30 |
| Cd (ppm) | - | ≤0,10 |
| Hg (ppm) | - | ≤0,20 |
| As (ppm) | - | ≤0,10 |

## 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 MUTAGÉNICO 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 (UE) 2023/915 da Comissão, de 25 de abril de 2023, relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios (revoga e substitui o Regulamento CE nº 1881/2006, sem vigência desde maio de 2023).
- 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 |