

NOME COMERCIAL: FIRST EGG FREE

APLICAÇÃO: ALIMENTOS

BENEFÍCIOS E VANTAGENS

- ◆ Sabor Mais Intenso
- ◆ Produtos mais úmidos
- ◆ Mais Textura
- ◆ Reduz o risco de alergias
- ◆ Mais maciez aos produtos
- ◆ Redução de Custo
- ◆ Maior vida útil
- ◆ Vegano

DEFINIÇÃO:

FIRST EGG FREE é uma fibra de origem natural concentrada de cor bege claro a amarelo.

São fibras naturais que permitem a substituição dos ovos na formulação. A solução livre de ovo dá a mesma qualidade que na receita original, com custo reduzido de até 40% mais barato que os ovos, podendo substituir 100% dos ovos nas formulações.

OBTENÇÃO:

FIRST EGG FREE é um composto de fibras naturais, que permitem otimizar os processos tecnológicos e melhorar as propriedades dos alimentos.

A utilização de métodos tecnologicamente avançados de seleção, trituração e fracionamento das fibras no processo produtivo, garantem a obtenção de um produto de altíssima qualidade e utilidade.

APLICAÇÃO:

- ◆ BOLOS
- ◆ BISCOITOS
- ◆ SNACKS
- ◆ PAES

♦ MOLHOS A BASE DE OVO

SUGESTÃO DE APLICAÇÃO:

A sugestão de aplicação de depende da aplicação da formulação

ARMAZENAMENTO:

O produto deve ser armazenado em local seco e ventilado, e protegido contra a influência de fatores externos.

PADRÃO DE EMBALAGEM:

Embalagens saco de 20 Kg

VALIDADE

12 meses

INFORMAÇÕES TOXICOLÓGICAS

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

ESPECIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
Aspecto	MCQ-001	Pó
Cor	MCQ-001	Amarelo claro a Amarelo
Sabor	MCQ-001	Específico
Consistência	-	Solta
Odor	-	Específico dos ingredientes

• PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICA

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
Umidade (%)	-	Máx. 12,0
Cinzas (%)	-	Máx. 3
Contaminação por corpo estranho	-	Ausente
Contaminação mecânica	-	Ausente

➤ INFORMAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

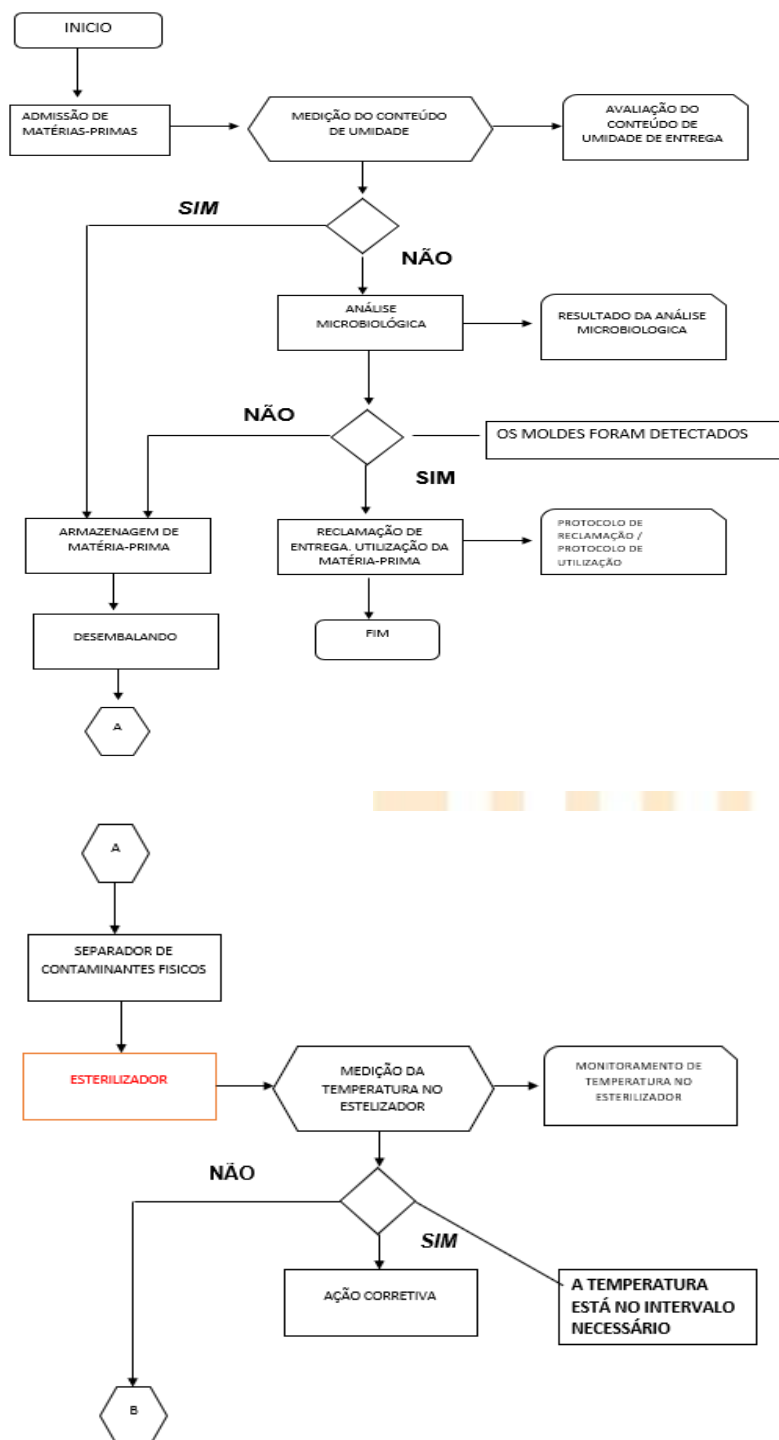
ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
Contagem padrão de placas (cfu/g)	-	Máx 10000
Bolores e leveduras (cfu/g)	-	Máx 1000
Salmonela (por 25g)	-	Ausente
E. Coli (cfu/g)	-	≤20

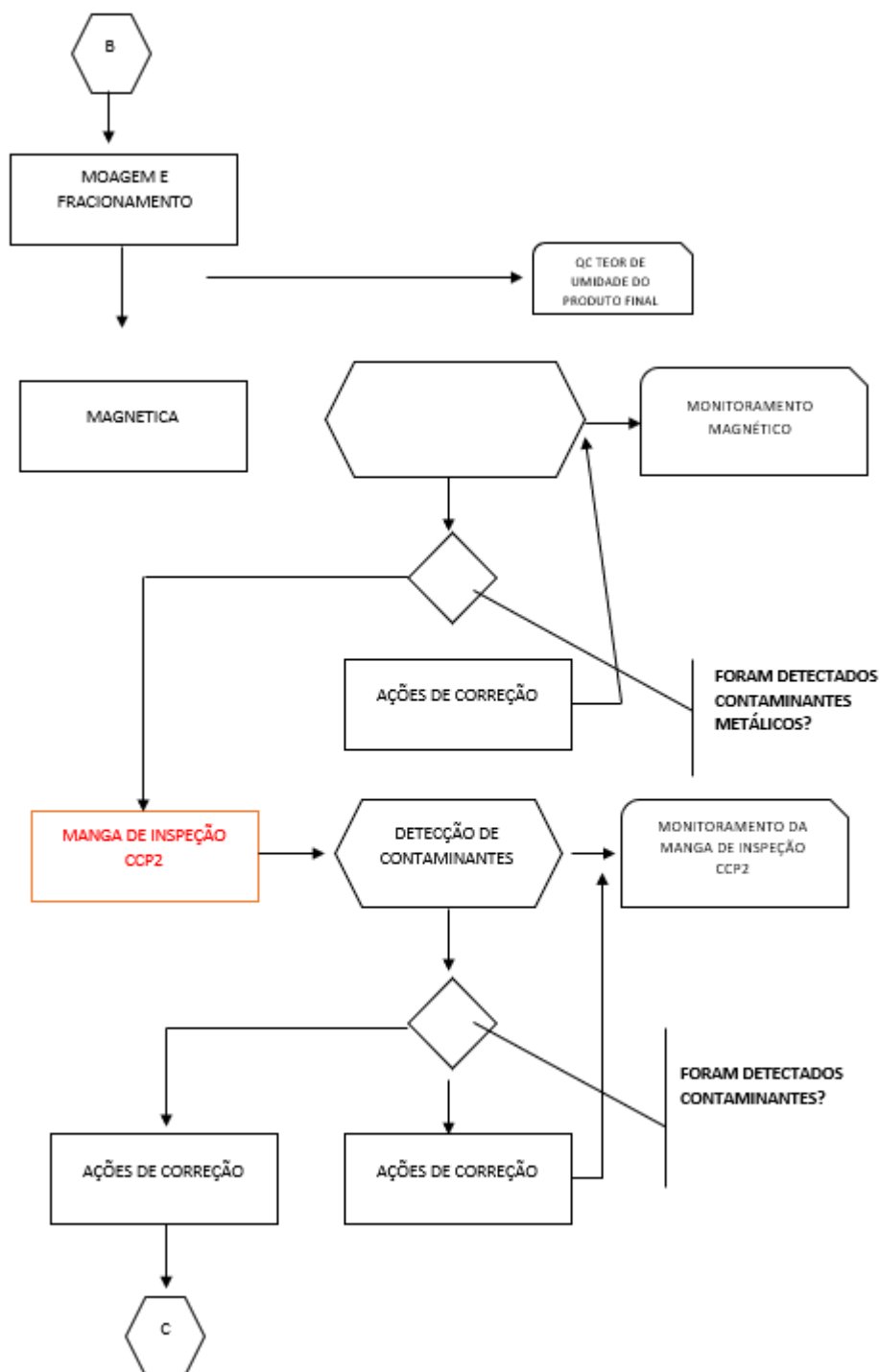
➤ INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

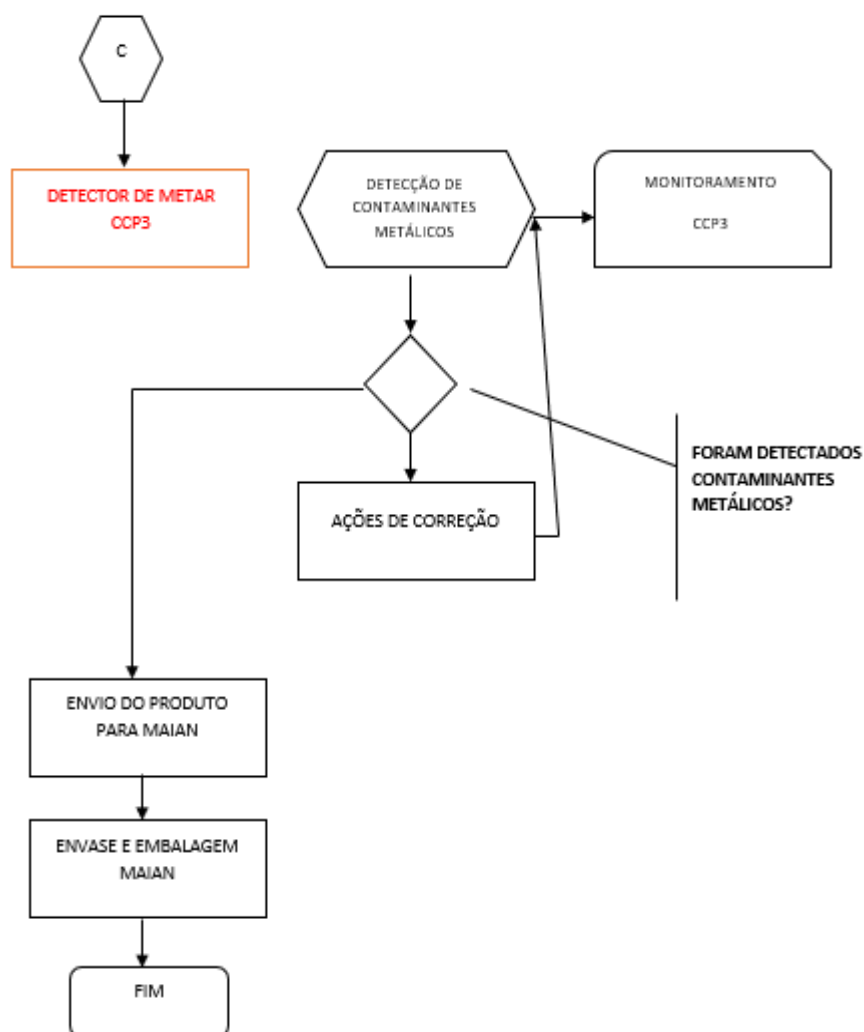
Informações nutricionais por 100 g

Calorias	825 kJ/204 kcal
Gordura total	0,8 g
Gordura saturada	0 g
Gordura trans	0 g
Colesterol	0 g
Sal	0,63 g
Carboidrato total	3,9g
Fibra Alimentar	86,4 g
Açúcares	1,5 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteína	1,8 g

➤ FLUXOGRAMA DE PROCESSO







1101011

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:** Polônia.
- 2. ORIGEM:** Esse produto é de origem vegetal.
- 3. HALAL:** Este produto atende aos requisitos da Certificação Halal.
- 4. KOSHER:** Este produto atende aos requisitos da 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, 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

Conforme declaração do fornecedor, o produto não contém os seguintes alergênicos listados no Regulamento (UE) 1169/2011: crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leite (incl. lactose), castanhas (amêndoa, avelã, noz, castanha de caju, noz-pecã, castanha do Pará, pistache, macadâmia ou noz de Queensland), aipo, mostarda, gergelim, dióxido de enxofre e sulfitos >10 mg/kg, tremço, moluscos e cereais que contenham glúten.

17. MICROTOXINAS 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

