

NOME COMERCIAL: FIBRA DE AVEIA (FIRST FIBER 800 AVEIA)

CLASSIFICAÇÃO: Ingrediente alimentar

DEFINIÇÃO:

A Fibra de Aveia (FIRST FIBER 800 AVEIA) é uma forma de fibra dietética derivada dos grãos de aveia. Ela é composta principalmente de beta-glucanas, um tipo de fibra solúvel que tem propriedades benéficas para a saúde, incluindo a capacidade de reduzir os níveis de colesterol no sangue. Além disso, a fibra de aveia contém fibras insolúveis que contribuem para a regularidade intestinal. O consumo de fibra de aveia é associado a diversos benefícios para a saúde, tornando-a um ingrediente comum em produtos alimentícios que buscam melhorar seu valor nutricional e atender às demandas dos consumidores por opções mais saudáveis.

OBTENÇÃO:

Fibra de Aveia (FIRST FIBER 800 AVEIA) usa de métodos tecnologicamente avançados de seleção, trituração e fracionamento de fibras no processo de produção garantindo a obtenção de um produto de qualidade e utilidade superior.

FUNÇÃO:

- Melhoria da textura;
- Aumento de volume;
- Melhora na estabilidade;
- Substituição de gordura;
- Aumento do teor de fibras;
- Melhoria do perfil nutricional;
- Promoção da saciedade;
- Redução do Índice Glicêmico.

APLICAÇÃO:

- Bolos;
- Biscoitos;

- Snacks;
- Pães;
- Recheios;
- Iogurtes;
- Leites;
- Cereais;
- Molhos.

SUGESTÃO DE APLICAÇÃO:

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

ARMAZENAMENTO:

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

PADRÃO DE EMBALAGEM: Sacaria de 20 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 CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

- PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS:**

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

- PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICA:**

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
pH (10% suspensão)	MCQ-005	5 – 8
Umidade (%)	-	Máx. 8,0
Cinzas (%)	-	Máx. 4,0
Teor de fibras (%)	-	Mín. 95 em massa seca
GMO	-	Não GMO
Comprimento da fibra (µm)	-	90
>100 µm (%)	-	Máx 5
>32 µm (%)	-	Máx 45
Densidade aparente solta (g/L)	-	180 - 230

- 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

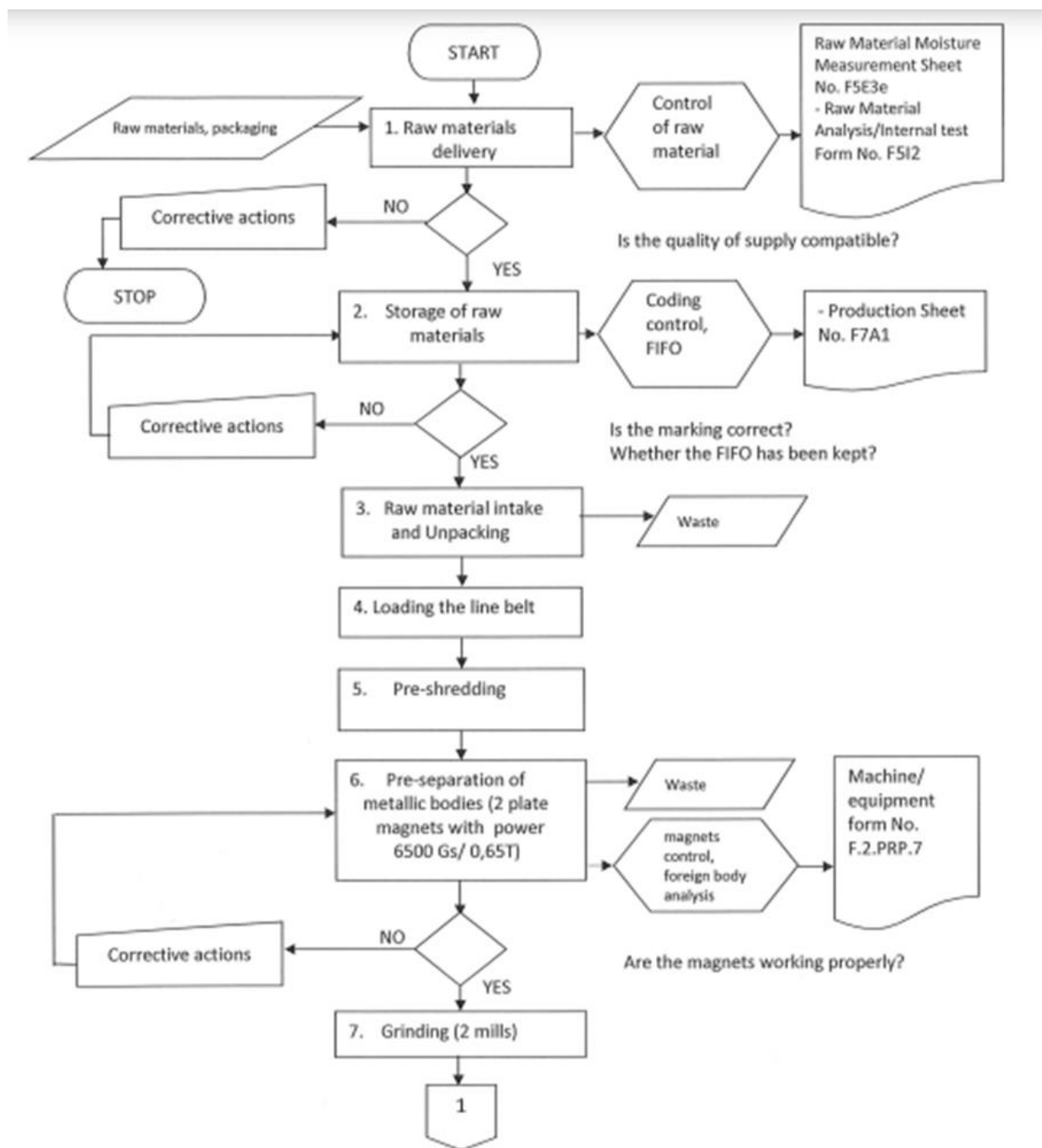
- INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

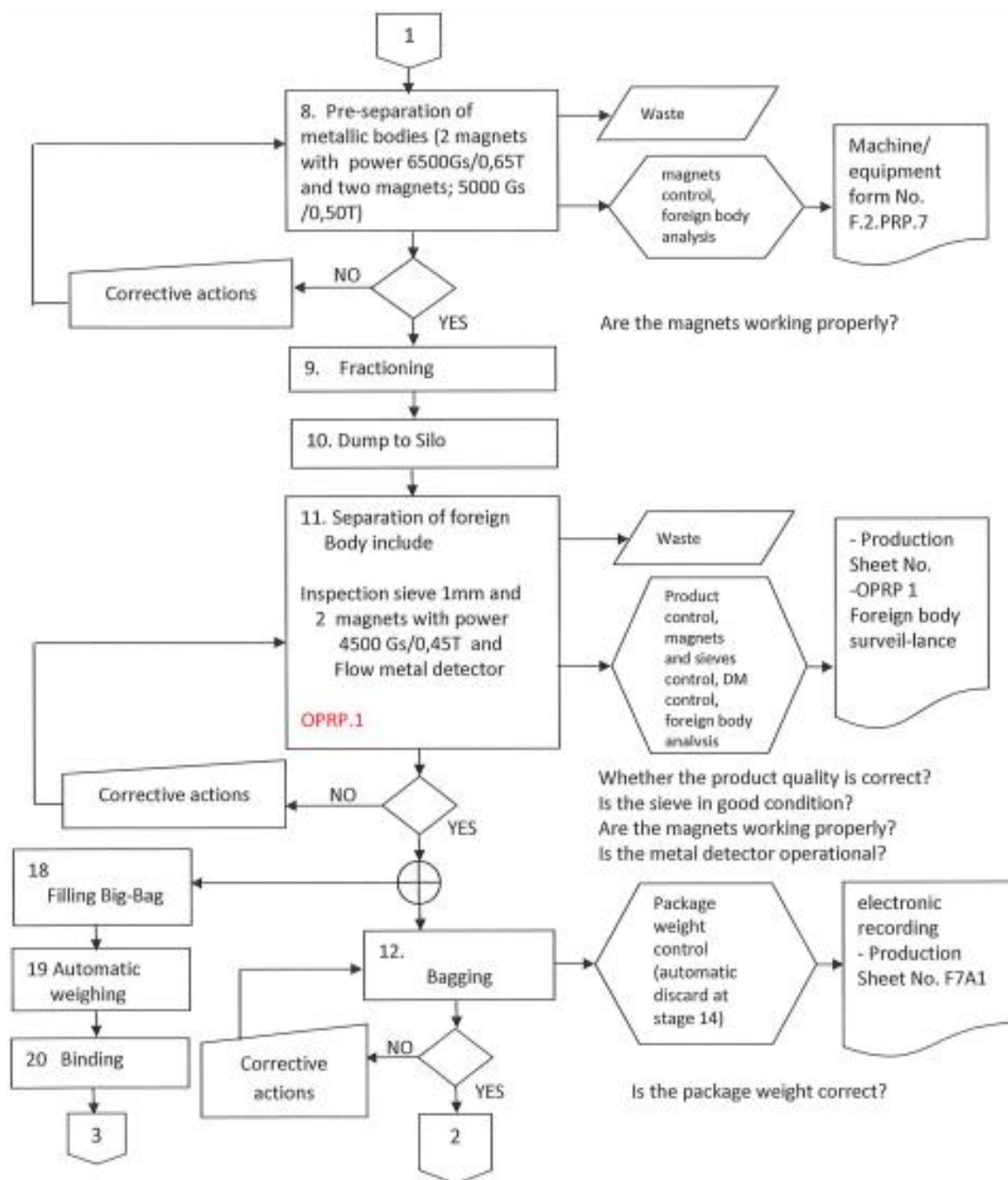
Informações nutricionais por 100 g

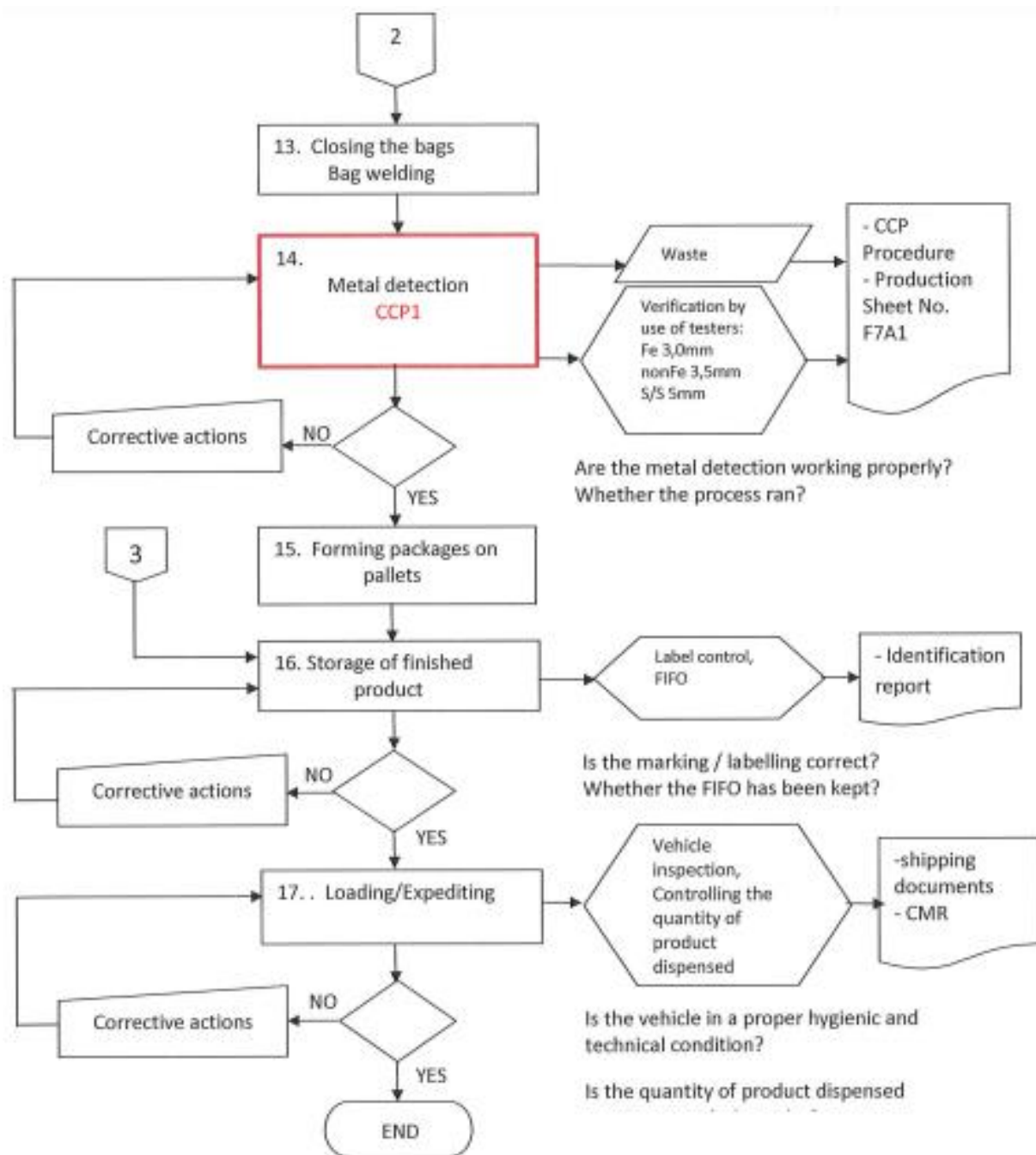
Calorias	0 kcal
Gordura total	0 g
Gordura saturada	0 g
Gordura trans	0 g
Colesterol	0 g
Sódio	0,88 g
Carboidrato total	96 g
Fibra Alimentar	96 g
Açúcares	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteína	0 g



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, 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 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 (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 géneros alimentícios.

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



Orchatoxin	-	<0,5 µg/kg
------------	---	------------

