

NOME COMERCIAL: FIBRA DE BAMBU (FIRST FIBER 550 BAMBU)

CLASSIFICAÇÃO: Ingrediente alimentar

DEFINIÇÃO:

Fibra de Bambu (FIRST FIBER 550 BAMBU) é uma fibra de bambu natural concentrada de cor branca e sabor neutros. A utilização de métodos tecnologicamente avançados de seleção, trituração e fracionamento das fibras no processo produtivo, garantem a obtenção de um produto da mais alta qualidade e utilidade.

OBTENÇÃO:

A Fibra de bambu (FIRST FIBER 550 BAMBU) é extraída do próprio bambu, após a colheita do bambu, todas as suas partes são usadas para a produção de materiais. Portanto, ele é aproveitado ao máximo.

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 bambu 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 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
Sabor	MCQ-001	Neutro

- PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICA:**

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
pH (10% suspensão)	MCQ-005	5 - 8
Umidade (%)	-	Máx. 8,0
Cinzas (%)	-	Máx. 0,3
Teor de fibras (%)	-	Mín. 98 em massa seca
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:**

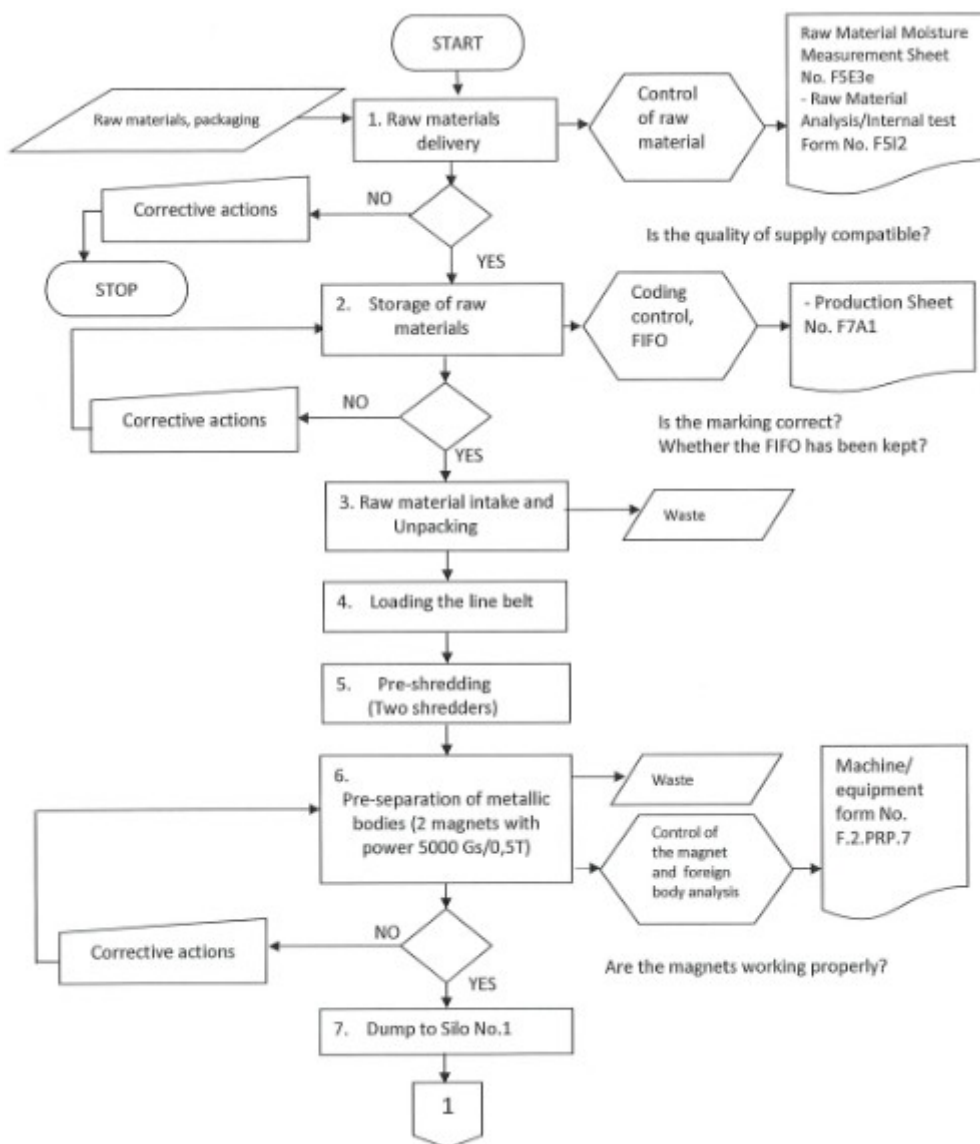
ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
Contagem padrão de placas (cfu/g)	-	Máx 1000
Bolores e leveduras (cfu/g)	-	Máx 100
Salmonela, E. Coli (por 25g)	-	Negativo

• **INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS**

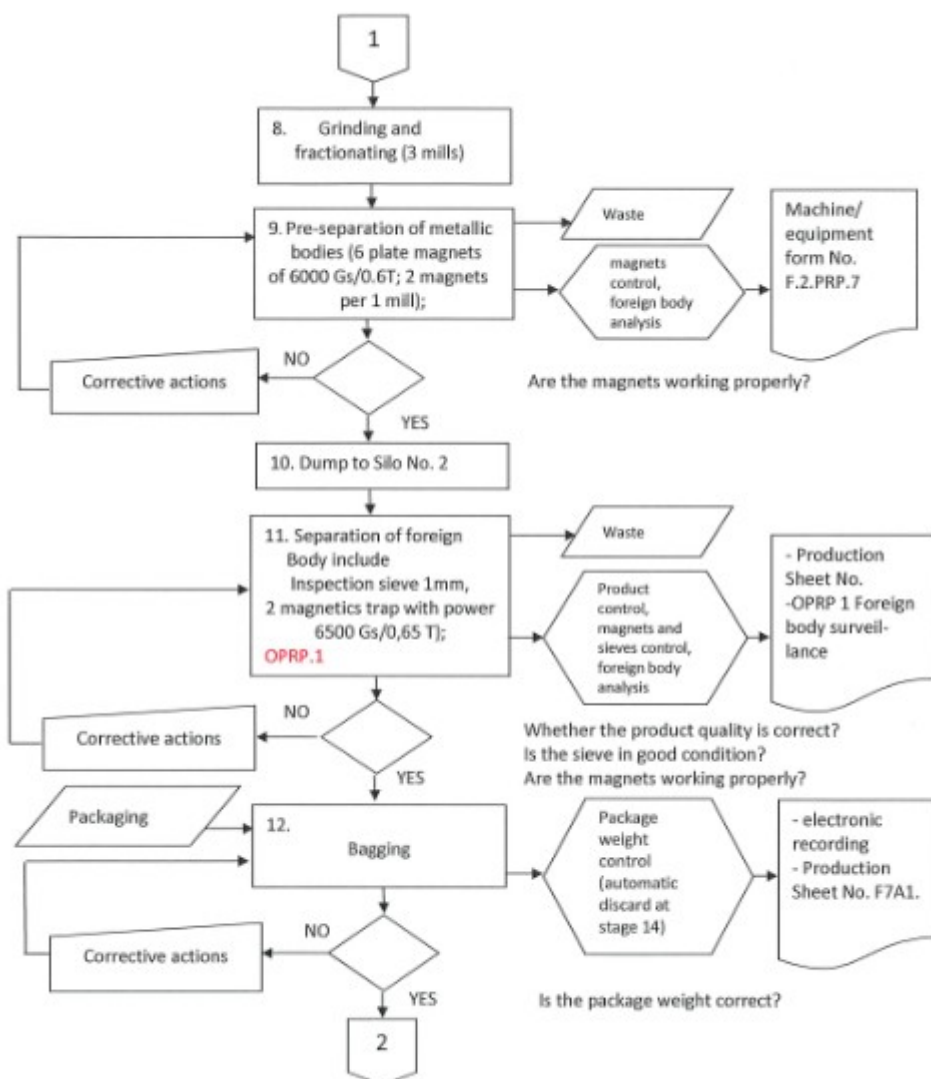
Informações nutricionais por 100 g

Calorias	0 kcal
Gordura total	0 g
Gordura saturada	0 g
Gordura trans	0 g
Colesterol	0 g
Sódio	75 mg
Carboidrato total	96 g
Fibra Alimentar	96 g
Açúcares	0 g
Açúcares adicionados	0,1 g
Proteína	0 g

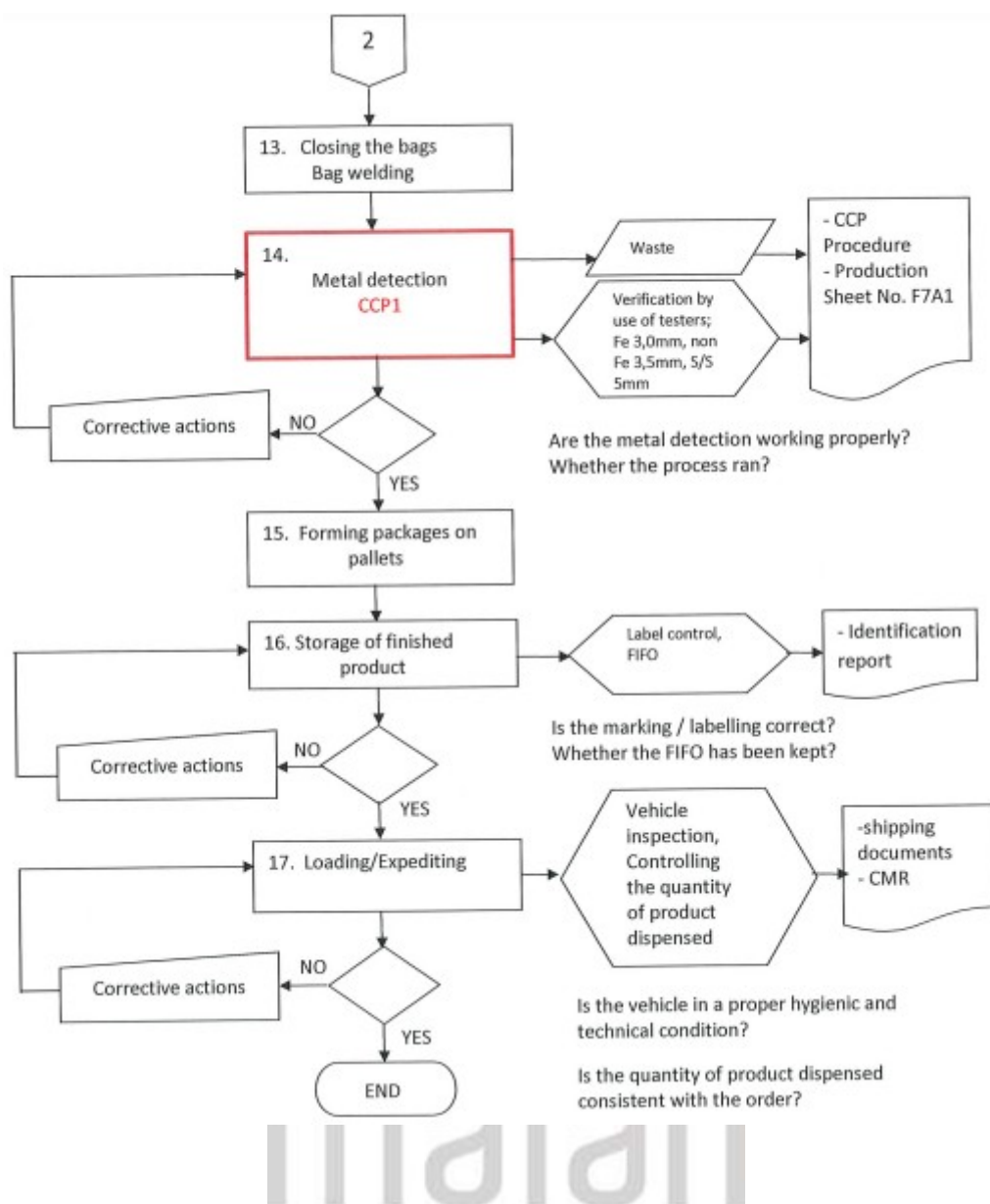
FLUXOGRAMA DE PROCESSO



1101011



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** 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)	-	≤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 gêneros alimentícios.

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

maian