

NOME COMERCIAL: FIRST FIBER FARINHA GLUTEN FREE (Farinha sem glúten)

CLASSIFICAÇÃO: Ingrediente Alimentar / Base para Panificação e Confeitaria.

COMPOSIÇÃO: Mix composto por: Fécula de batata, fibra alimentar de celulose, farinha de arroz, fibra alimentar cítrica e amido de mandioca (polvilho doce).

“ALÉRGICOS: PODE CONTER AVEIA”,

DEFINIÇÃO:

A First Fiber Farinha Gluten Free representa a evolução tecnológica das farinhas sem glúten. Trata-se de uma solução clean label pronta para uso, desenvolvida a partir de um blend perfeitamente balanceado de amidos, fibras de alta performance e matrizes estruturantes naturais. Projetada para substituir a farinha de trigo convencional, ela garante receitas com qualidade superior, excelente extensibilidade, maciez diferenciada e ótimo salto de forno, resultando em formulações mais leves e com alto apelo nutricional.

OBTENÇÃO:

Obtida a partir do rigoroso processo físico de mistura a seco (dry blending) de frações de carboidratos complexos sem glúten, amidos nativos e fibras purificadas de alta absorção. A formulação é enriquecida com agentes naturais de emulsificação e estruturação, padronizados em equipamentos de alta tecnologia. A homogeneização e a padronização granulométrica garantem o equilíbrio reológico ideal para a panificação, mantendo a integridade clean label do produto final, totalmente livre de gomas artificiais ou aditivos químicos sintéticos.

FUNÇÃO:

- Substituição total e direta da farinha de trigo convencional;
- Melhora na estruturação, extensibilidade e consistência de massas sem glúten;
- Garantia de maciez diferenciada e leveza no miolo;
- Controle de retenção de umidade (prolongando a maciez no *shelf-life*);
- Aporte de nutrição funcional (fonte rica em fibras).

APLICAÇÃO:

- Pães sem glúten (forma, hambúrguer, artesanais);

- Bolos e muffins;
- Biscoitos e cookies;
- Massas alimentícias (frescas ou secas);
- Preparo de salgados e empanamentos;
- Pré-misturas industriais.

SUGESTÃO DE APLICAÇÃO:

Ideal para a indústria de panificação, desenvolvimento de produtos bakery, pré-misturas industriais e confeitaria (pães, bolos, biscoitos, massas frescas e secas).

- **Modo de uso:** Desenvolvida para fácil aplicação. Pode ser utilizada como substituta direta (frequentemente na proporção de 1:1) da farinha de trigo em diversas formulações.
- **Nota técnica:** Devido ao enriquecimento com fibras naturais (que possuem alta capacidade de retenção de água), recomenda-se avaliar a necessidade de um leve aumento na hidratação da receita original para garantir a maciez prolongada no *shelf-life* do produto final.

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	Levemente amarelado
Odor	MCQ-001	Característico

• **PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICA:**

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
pH (10% suspensão)	MCQ-005	5 - 8

• **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	286 Kcal
Gordura total	3,3 g
Gordura saturada	1,0 g
Gordura trans	0 g
Colesterol	68 mg
Sódio	20 mg
Carboidrato total	60 g
Fibra Alimentar	15,0 g
Açúcares	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteína	1,0 g

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: Brasil.

2. ORIGEM: Esse produto possui composição contendo ingredientes de origem vegetal

3. HALAL: Este produto não possui Certificação Halal.

4. KOSHER: Este produto não possui certificação Kosher

5. TESTE ANIMAL:

Este produto final nunca foi submetido a testes em animais, estando em conformidade com as diretrizes de bem-estar e legislações vigentes.

6. BSE (ENFALOPATIA ESPONGIFORME BOVINA):

Nenhum material derivado de bovinos ou ruminantes 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 é de origem vegetal podendo ser considerado vegano.

13. ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM):

Este produto é livre de ingredientes que tenham sido geneticamente modificados em sua origem (Non-GMO).

14. ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES:

Ingrediente	Função tecnológica	Características/Especificação
Fécula de batata	Estruturante, espessante e melhoria de textura	Amido naturalmente livre de glúten, contribui para maciez, leveza e textura dos produtos
Fibra alimentar de celulose	Fonte de fibra, estruturante e retenção de água	Auxilia na estrutura da massa, retenção de umidade e melhoria da textura
Farinha de arroz	Base farinácea e agente de corpo	Ingrediente naturalmente livre de glúten, proporciona corpo, estrutura e textura suave
Fibra alimentar cítrica	Fonte de fibra, retenção de água e estabilização	Contribui para retenção de umidade, textura, estabilidade e teor de fibras
Amido de mandioca (Polvilho doce)	Estruturante, espessante e melhoria de textura	Ingrediente naturalmente livre de glúten, contribui para elasticidade, leveza e textura

15. AUSÊNCIA DE NANO PARTÍCULA:

Este produto não contém partículas em tamanho nano.

16. CANCERÍGENO MUTAGÊNICO E REPROTÓXICO:

Este produto não contém substâncias classificadas como cancerígenas, mutagênicas ou tóxicas para a reprodução.

17. AUSÊNCIA DE ALERGENICOS:

Este produto é formulado em conformidade com a RDC Nº 26/2015 da ANVISA referente à rotulagem de alergênicos alimentares. Não contém glúten.

18. 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

