

NOME COMERCIAL: FIRST FIBER GLÚTEN LIKE (Substituto Funcional do Glúten)

CLASSIFICAÇÃO: Aditivo Funcional / Ingrediente Alimentar

COMPOSIÇÃO: Mix funcional composto por Fécula de batata, Fibra alimentar insolúvel e Espessante INS 412.

DEFINIÇÃO:

O First Fiber Glúten Like é um aditivo funcional de alta tecnologia desenvolvido para a substituição inteligente e total do glúten. Formulado a partir de um blend sinérgico exclusivo de fibras vegetais, apresenta cor clara e sabor neutro. É uma solução clean label que entrega textura, extensibilidade e retenção de umidade com desempenho superior, conferindo praticidade e um grande diferencial nutricional ao produto final.

OBTENÇÃO:

Obtido a partir do rigoroso processo físico de mistura a seco (dry blending).

FUNÇÃO:

- Substituição total do glúten;
- Funcionalidade reológica e de textura similar ao glúten;
- Clean Label (rótulo limpo, sem aditivos artificiais);
- 100% Vegetal (Plant-based);
- Fonte de Fibras;
- Livre de alergênicos.

APLICAÇÃO:

Ideal para a indústria de panificação e *bakery* em geral.

- Pães de forma e artesanais;
- Bolos e massas batidas;
- Biscoitos e cookies;
- Snacks;
- Massas alimentícias (macarrão).

SUGESTÃO DE APLICAÇÃO:

A dosagem ideal varia de acordo com a matriz alimentar, o tipo de farinha base utilizada (ex: arroz, mandioca, amêndoas) e a textura final desejada, sugerindo-se iniciar os testes com aplicações de 1% a 3 % sobre o peso total das farinhas da receita

- **Modo de uso:** Por ser um produto de alta capacidade de retenção de umidade, recomenda-se adicionar o Glúten Like a seco, misturando-o homogeneamente às outras farinhas antes da adição dos líquidos na masseira. **Nota técnica:** Pode ser necessário um reajuste (aumento) na hidratação padrão da receita para atingir a extensibilidade ideal.

ARMAZENAMENTO:

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

PADRÃO DE EMBALAGEM: Sacaria de 20 kg.

VALIDADE: 36 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	231 Kcal
Gordura total	0,3 g
Gordura saturada	0,1 g
Gordura trans	0 g
Colesterol	0 g
Sódio	21 mg
Carboidrato total	85 g
Fibra Alimentar	43 g
Açúcares	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteína	1,2 g

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:** Brasil.
- 2. ORIGEM:** Esse produto é de origem vegetal.
- 3. HALAL:** Este produto não possui Certificação Halal .
- 4. KOSHER:** Este produto não possui 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)	-	≤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. ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES

Ingrediente	Função no produto	Característica / Especificação
Fécula de batata	Agente de corpo e textura	Ingrediente de origem vegetal, obtido a partir da batata, apresentado na forma de pó. Contribui para a estrutura, textura e características de processamento do produto.
Fibra de Insolúvel	Fonte de fibra e agente de estrutura	Ingrediente de origem vegetal, utilizado para contribuir com o teor de fibras e proporcionar estrutura e funcionalidade à mistura.
Espessante (INS 412)	Espessante e estabilizante	Polissacarídeo utilizado como agente espessante, contribuindo para a viscosidade, retenção de água, textura e propriedades reológicas do produto.

15. AUSÊNCIA DE NANO PARTÍCULA:

Este produto não contém partículas em tamanho nano.

16. CANCERÍGENO MUTAGÊNICO E REPROTÓXICO:

Este produto não contém substâncias sensíveis como cancerígeno, mutagênico ou tóxico para a reprodução.

17. AUSÊNCIA DE ALERGENICOS:

Produto intencionalmente formulado sem adição de alergênicos. A declaração final deverá ser avaliada pelo cliente conforme a legislação vigente e os ingredientes utilizados no produto acabado.

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

