

**NOME COMERCIAL:** FIRST FIBER SWEET

**CLASSIFICAÇÃO:** Ingrediente alimentar

**DECLARAÇÃO DE ROTULAGEM:** Fibra alimentar vegetal

**DEFINIÇÃO:**

O FIRST FIBER SWEET é um composto de fibras naturais que permitem otimizar os processos tecnológicos e melhorar as propriedades dos produtos, podendo torná-los menos suscetíveis a deterioração e mais atraentes na textura, sabor e aparência.

Além disso é capaz de substituir ingredientes e/ou aditivos, enriquecer nutricionalmente os alimentos e melhorar a estabilidade durante o processo de fabricação e ainda proporcionar redução de custos de produção.

**OBTENÇÃO:**

O FIRST FIBER SWEET, é obtido através da homogeneização de fibras insolúveis.

**FUNÇÃO:**

- ◆ Enriquecimento com fibras;
- ◆ Melhora a textura evitando a criação de cristais de gelo;
- ◆ Ajuda no processo de congelamento e descongelamento;
- ◆ Aumento no rendimento do produto final;
- ◆ Redução de custo;
- ◆ Substituição de ingredientes.
- ◆ Agente texturizante e estabilizante.
- ◆ Auxilia na consistência e estabilidade dos recheios.

**APLICAÇÃO:**

Aplicação para uma infinidade de aplicações em produtos alimentícios: Panificação, doces e confeitaria, barras de cereais, snacks, shakes, produtos para alimentação saldável entre outras aplicações.

**SUGESTÃO DE DOSAGEM:**

A sugestão de dosagem pode variar de aplicação da formulação. Indicado início de 0,5%.

**ARMAZENAMENTO:**

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

**PADRÃO DE EMBALAGEM:** 15kg

**VALIDADE:** 24 meses

### INFORMAÇÕES TOXICOLÓGICAS:

Não atende aos critérios de classificação como perigoso e não contém substância perigosa, as fichas de material (**SDS /FDS**) para esses produtos não são necessárias por não se tratar de produto químico.

**INFORMAÇÕES AMBIENTAIS:** Este produto é considerado biodegradável.

### ESPECIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

#### PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS

| ENSAIOS | METODOLOGIA | LIMITE            |
|---------|-------------|-------------------|
| Aspecto | MQC-001     | Pó                |
| Cor     | MQC-001     | Bege a bege claro |
| Sabor   | MQC-001     | Característico    |

#### PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICA

| ENSAIOS                   | METODOLOGIA | LIMITE              |
|---------------------------|-------------|---------------------|
| pH (10% suspensão)        | MCQ-005     | 3,2 - 3,6           |
| Umidade (%)               | -           | Máx. 8,0            |
| Granulometria > 100µm     | -           | Min. 95%            |
| Cinzas                    | -           | Máx. 4              |
| Teor de fibras dietéticas | -           | Min. 68% massa seca |

#### INFORMAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

| ENSAIOS            | METODOLOGIA | LIMITE          |
|--------------------|-------------|-----------------|
| Contagem padrão de | -           | Máx. 5000 ufc/g |



|                      |   |                |
|----------------------|---|----------------|
| placas ufc/g         |   |                |
| Bolores ufc/g        | - | Máx. 100 ufc/g |
| Leveduras ufc/g      | - | Máx. 100 ufc/g |
| Salmonella (por 25g) | - | Negativo       |
| E. Coli (por 25g)    | - | Negativo       |

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informações nutricionais por 100 g

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Calorias             | 183kcal |
| Gordura total        | 1g      |
| Gordura saturada     | 0g      |
| Gordura trans        | 0g      |
| Colesterol           | 0g      |
| Sódio                | 8mg     |
| Carboidrato total    | 46g     |
| Fibra Alimentar      | 76g     |
| Açúcares             | 5g      |
| Açúcares adicionados | 0g      |
| Proteína             | 3g      |

## 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:** Este produto é de origem vegetal

**3. HALAL:** Este produto possui não Certificação Halal.

**4. KOSHER:** Este produto possui não 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, 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 (Lead)*    | -           | ≤ 2,00 ppm |
| Cd (Cadmium)* | -           | ≤ 1,00 ppm |
| Hg (Mercury)* | -           | ≤ 1,00 ppm |
| As (Arsenic)* | -           | ≤ 1,00 ppm |

**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, podendo ser considerado 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. MICROTOXINAS E PESTICIDAS:**

Este produto não excedem os valores de pesticidas ou microtoxinas e atendem aos seguintes requisitos:

- Regulamento CE nº 1881/2006 da comissão de 19 de dezembro de 2006 que estabelece valores máximos de níveis de certos contaminantes em alimentos.
- 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<br>(B1/B2/G1/G2) | -           | mg/Kg - Máx. 5 |
| Orchatoxin                  | -           | mg/Kg - Máx. 5 |

