NOME COMERCIAL: FOS
CLASSIFICAÇÃO: Ingrediente/fibra prebiótica (frutooligossacarídeo de cadeia curta).

DECLARAÇÃO DE ROTULAGEM: “Frutooligossacarídeos (FOS)”, “Fibra prebiótica” ou denominações equivalentes, conforme legislação vigente.
COMPOSIÇÃO: Frutooligossacarídeos (FOS).

DEFINIÇÃO:
FOS é uma fibra prebiótica e doce que oferece benefícios funcionais e nutricionais para criar produtos saudáveis e saborosos em diversas aplicações alimentícias. FOS proporciona 30% do poder adoçante em comparação à sacarose, podendo ser declarado como fibra dietética no rótulo. Além disso, oferece um efeito prebiótico comprovado com uma dose baixa de apenas 2,5 g por dia.

OBTENÇÃO:
FOS, é produzido a partir de açúcar de beterraba por meio de um processo enzimático.

FUNÇÃO:

- Mesmas propriedades organolépticas da sacarose – implementação simples
- Perfil de sabor doce e puro (sem retrogosto)
- Efeito sinérgico com adoçantes intensos
- Realce dos sabores
- Ampliação dos sabores, especialmente frutas, baunilha e chocolate

APLICAÇÃO:

- Confeitaria
- Laticínios
- Panificação
- Sorvetes
- Pré-misturas
- Nutrição esportiva

SUGESTÃO DE DOSAGEM:
Recomendação geral: até 0,3 g/kg de peso corporal por dia.
Exemplos práticos:

- Adulto (70 kg): até 21 g/dia.
- Criança (40 kg): até 12 g/dia.
- Dose mais comum em alimentos: 3 g por porção ao dia.
- Idosos: mesmas recomendações para adultos.
- Bebês: não recomendado para crianças menores de 2 anos.

ARMAZENAMENTO:
Armazenar em local fresco e seco, à temperatura entre 15 °C e 30 °C.

PADRÃO DE EMBALAGEM: Disponível em sacos de papel de 20 kg e 25 kg com forro interno de polietileno múltiplo.

VALIDADE: 24 meses

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA:
Não atende aos critérios de classificação como perigoso e não contém substancia perigosa, as fichas de material (SDS / FDS) para esses produtos não são necessários.

ESPECIFICAÇÃO E CARACTERISTICAS DO PRODUTO:

PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
Aspecto	MQC-001	Pó
Cor	MQC-001	Branco ou leve amarelo
Odor	MQC-001	Caracteristico
Sabor	MQC-001	Adocicado

PROPRIEDADES FISICO-QUÍMICA

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
pH	MCQ-005	4,5 – 7,0
Solubilidade em água	-	Altamente solúvel
Umidade (%)	MCQ-022	Máx. 5,0
FOS (Total) (%)	-	Mín. 95

Transmitância %	-	>85.0

INFORMAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
Contagem total (UFC/g)	-	Máx. 1000
Leveduras (UFC/g)	-	Máx. 25
Bolores (UFC/g)	-	Máx. 25
E. coli (NMP/100g)	-	Máx. 30
Salmonella (UFC/25 gr)	-	Ausente
Staphylococcus aureus (UFC/25 gr)	-	Ausente

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informações nutricionais por 100 g

Calculado a partir do valor calórico de 2,0 kcal/g de FOS.

Calorias	837 kJ / 200 kcal
Gordura total	0 g
Gordura saturada	0 g
Gordura trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sal	< 0,1 g
Carboidrato total	95g
Fibra Alimentar	93 g
Açúcares*	7 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteína	0 g

*Açúcares residuais naturalmente provenientes da matéria-prima utilizada no processo de obtenção dos frutooligossacarídeos (FOS).

INFORMAÇÕES DE CONSUMO E USO SEGURO

1. Idade e Segurança de Consumo

- **Bebês e crianças**: Seguro a partir dos 2 anos de idade, em conformidade com a regulamentação local e sob orientação de profissionais de saúde.

- **Adultos e idosos**: Seguro, desde que respeitada a dosagem recomendada.
- **Pets**: Autorizado pela AAFCO (EUA) e pelo MAPA (Brasil). Uso recomendado: 0,5% a 1% da formulação do alimento, equivalente a aproximadamente 0,1–0,3 g/kg de peso corporal por dia.

2. Tolerância Digestiva

- FOS, por ser de cadeia curta, exerce efeito prebiótico em doses menores, promovendo melhor tolerância digestiva.
- Doses elevadas podem causar gases ou desconforto intestinal, assim como ocorre com qualquer outra fibra prebiótica.

3. Restrições de Uso e Considerações de Processamento

- Considerações específicas:
  - Produtos de panificação com fermento: pode ser parcialmente consumido pela levedura.
  - Formulações ácidas (pH < 4,0) submetidas a altas temperaturas: possível hidrólise parcial, convertendo parte em açúcares simples (ex.: sucos, geleias, gomitas).
  - Produtos não ácidos (barras, biscoitos, chocolates, cereais): não há perda de fibra.

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. **HALAL**: Este produto não possui certificação Halal.

2. **KOSHER**: Este produto não possui certificação Kosher

3. **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.

4. **BSE (ENFALOPATIA ESPONGIFORME BOVINA):**
   Nenhum material de origem animal é utilizado como matéria-prima, auxiliar de processo ou aditivo. Consequentemente, não há risco de ocorrência de encefalopatias espongiformes transmissíveis (EET), como a encefalopatia espongiforme bovina (EEB), associado ao manuseio ou ao uso deste produto.

5. **PRESENÇA DE METAIS**:
   Os metais regulamentados não são adicionados intencionalmente a este produto. A soma de quaisquer níveis de concentração incidentais desses metais não excede os limites estabelecidos pela legislação aplicável.

ENSAIOS	METODOLOGIA	LIMITE
Arsênio (As)	-	≤ 0,3 mg/kg
Chumbo (Pb)	-	≤ 0,5 mg/kg

6. **ECOCERT**: Não possui certificação

7. **IRRADIAÇÃO**: Esse produto não é irradiado.

8. **BIODIVERSIDADE BRASILEIRA**:
   Produto não é oriundo de acesso a patrimônio genético da biodiversidade brasileira.

9. **RSPO (Contém Derivados de Palma):** Não se aplica.

10. 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.

11. ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM):

FOS é NÃO-OGM de acordo com os regulamentos da CE nº 1829/2003/EC e 1830/2003/EC.

12. AUSÊNCIA DE NANO PARTÍCULA:

Este produto não contém partículas em tamanho nano.

13. CANCERÍGENO MUTAGÉNICO E REPROTÓXICO:

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

14. AUSÊNCIA DE ALERGENICOS:

FOS é livre de alérgenos de acordo com os regulamentos da UE: 1169/2011 que revoga a diretiva 2001/13/EC anexo IIIa, 2003/89/EC, 2006/142/EC, 2007/68/EC e lista ALBA.

15. 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 (B1/B2/G1/G2)	-	Mg/Kg – Máx. 0,4
Orchatoxin	-	Mg/Kg – Máx. 0,3