



## Especificação Técnica

### Maltodextrina Bio 10 Orgânica

#### Descrição

Maltodextrina BIO 10 orgânica é um polímero sacarídeo nutritivo, obtido pela conversão enzimática do amido de mandioca de grau alimentício, purificado, clarificado e filtrado à vácuo, mediante secagem por atomização via spray dryer. Apresenta-se na forma física de pó uniforme, conferindo total solubilidade em água fria, grande pureza orgânica, mineral e bacteriológica.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243  
Certificações: *Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial*

#### Composição

Fécula de mandioca, ácido cítrico.

#### Embalagem

Apresentação em sacos de 25 kg em papel kraft.

#### Prazo de Validade

12 meses

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar, livre de insetos e roedores, sobre paletes e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém.

#### Principais Aplicações

Consumo embutidos, recheio de biscoitos, sorvetes, alimentos em pó.

#### Informação Nutricional\*

Quantidade por porção de 100g (1xícara)	*VD
Valor Energético	383 kcal – 1606 kj 19%
Carboidratos	95g 32%
Proteínas	0,2g 0%
Gorduras Totais	0,1 g 0%
Gorduras Saturadas	0 g 0%
Gorduras Trans	0 g **
Fibra Alimentar	0,1 mg 0%
Sódio	41 mg 2%

Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

#### Características Sensoriais

Cor	Branco
Aspecto Visual	Pó
Sabor e Odor	Levemente doce - Peculiar

#### Características Físico-Químicas

Umidade (%)	Máx. 5
pH (Solução 10%)	Mín. 4,5 – Máx. 5,5%
D.E.	Mín. 9,0 - Máx. 12,0%
Solúveis (%)	Mín. 99,3
Cinzas (%)	Máx. 0,5%
SO <sub>2</sub>	5ppm

#### Características Microbiológica

<i>Bacillus cereus</i>	≤1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
Bolores e leveduras	≤1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
Coliformes a 45°C	≤1,0x10 <sup>1</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
Contagem padrão em placas	≤1,0x10 <sup>3</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25 g
<i>E.coli</i>	≤1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>

#### Alergênicos

Não contém Glúten

Livre de alergênicos\*

\*De acordo com as legislações ANVISA (RDC 26/2015); FALCPA (Act of 2004); EUR-LEX 1169/2011

Emissão: Nov-2016  
Revisão: 06(14-Set-2021)

BIORGÂNICA PRODUTOS ORGÂNICOS LTDA  
CNPJ: 08.641.174/0001-45  
Rodovia PR-182, KM 458 – Zona Rural  
CEP: 85770-000 Realeza – PR  
FONE: (46) 3543-4613 – C. Postal 152

