



Especificação Técnica

Fécula de Mandioca Orgânica

Descrição

Produto amiláceo extraído da mandioca orgânica (*Manihot utilíssima*).

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

Composição

Mandioca orgânica e ácido cítrico.

Embalagem

Apresentação em 25kg de papel kraft.

Prazo de Validade

24 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 biscoitos, doces e bolos.

Informação Nutricional*

Quantidade por porção de 46g (1/2 xícara)	*VD
Valor Energético	148 kcal = 624 kJ 7%
Carboidratos	37g 12%
Proteínas	0,2g 0%
Gorduras Totais	0,1g 0%
Gorduras Saturadas	0,1g 0%
Gorduras Trans	0g **
Fibra Alimentar	0,3g 1%
Sódio	0,9mg 0%

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. Fonte: TACO 2011.

Características Sensoriais

Cor	Branco
Aspecto Visual	Pó Fino
Sabor e Odor	Característicos de mandioca

Características Físico-Químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 14%
Acidez em mL de NaOH 1N	Máx. 2,5
Resíduo Mineral Fixo % (p/p)	Máx. 0,20%
Cianeto	≤ 10 mg/Kg
Classificado em Amido	90 mesh Min. 80%
Viscosidade Brabender (4,5%)	Min 350 UB
Retrogradação a 50°C	Min 280 UB

Características Microbiológica

Contagem padrão em placas	≤ 5,0x10 ⁵ UFC g ⁻¹
Bactérias do grupo coliforme fecal	≤ 1.0 x10 ² UFC g ⁻¹ g
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C)	≤ 2,0x10 ¹ UFC g ⁻¹
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤1,0x10 ¹ UFC g ⁻¹
<i>Salmonella</i> spp	Ausência em 25 g
Bolores e leveduras	≤ 1,0x10 ³ UFC g ⁻¹
<i>Bacillus cereus</i>	≤ 1,0x10 ³ UFC g ⁻¹
<i>E.coli</i>	≤1,0x10 ² UFC g ⁻¹

Características Microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Areia	Máx. 1,5 % de areia ou cinzas insolúveis em areia
Ácaros mortos	*Máx. 5 unid

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

*RDC n° 14/2014 – ANVISA Frequência de análise: A cada lote produzido.

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: 07(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





Especificação Técnica

Fécula de Mandioca Orgânica

Descrição

Produto amiláceo extraído da mandioca orgânica (*Manihot utilisima*).

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

Composição

Mandioca orgânica e ácido cítrico.

Embalagem

Apresentação em 1,750 kg de papel kraft.

Prazo de Validade

18 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 biscoitos, doces e bolos.

Informação Nutricional*

Quantidade por porção de 46g (1/2 xícara)	*VD
Valor Energético 148 kcal = 624 kJ	7%
Carboidratos 37g	12%
Proteínas 0,2g	0%
Gorduras Totais 0,1g	0%
Gorduras Saturadas 0,1g	0%
Gorduras Trans 0g	**
Fibra Alimentar 0,3g	1%
Sódio 0,9mg	0%

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. Fonte: TACO 2011.

Características Sensoriais

Cor	Branco
Aspecto Visual	Pó Fino
Sabor e Odor	Característicos de mandioca

Características Físico-Químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 14%
Acidez em mL de NaOH 1N	Máx. 2,5
Resíduo Mineral Fixo % (p/p)	Máx. 0,20%
Cianeto	≤ 10 mg/Kg
Classificado em Amido	90 mesh
Viscosidade Brabender (4,5%)	Min. 80%
Retrogradação a 50°C	Min 350 UB
	Min 280 UB

Características Microbiológica

Contagem padrão em placas	≤ 5,0x10 ⁵ UFC g ⁻¹
Bactérias do grupo coliforme fecal	Ausência em 1 g
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C)	≤ 2,0x10 ¹ UFC g ⁻¹
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência em 0,1 g
<i>Salmonella</i> spp	Ausência em 25 g
Bolores e leveduras	≤ 1,0x10 ³ UFC g ⁻¹
<i>Bacillus cereus</i>	≤ 1,0x10 ³ UFC g ⁻¹
<i>E. coli</i>	≤ 1,0x10 ² UFC g ⁻¹

Características Microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Areia	Máx. 1,5 % de areia ou cinzas insolúveis em areia
Acaros mortos	*Máx. 5 unid

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

*RDC n° 14/2014 – ANVISA Frequência de análise: A cada lote produzido.

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: Ago-2020
Revisão: 03 (14-Out-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

