



FICHA TÉCNICA

Produto

Isomalto-Oligossacarídeo

DESCRIÇÃO

O isomalto-oligossacarídeo (IMO) é um tipo de fibra e adoçante natural, usado em alimentos e suplementos, com propriedades prebióticas e baixo índice glicêmico. Ele serve principalmente para substituir açúcares e adoçantes artificiais em diversas aplicações, oferecendo benefícios como melhora da saúde intestinal e controle do açúcar no sangue

APLICAÇÃO

Adoçante natural e fibra dietética com diversas aplicações em alimentos e bebidas.

NÃO CONTEM GLUTEN.

PAÍS DE ORIGEM

China

INGREDIENTES:

Isomalto-Oligossacarídeo - é extraído da tapioca ou mandioca, através de um processo enzimático que o obtém a partir da degradação e modificação dessas matérias-primas

ESPECIFICAÇÕES:

Sensoriais:

- Aspecto do produto: cristalino
- Cor: branca
- Odor: nenhum
- Sabor: doce

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	190	9,5	0
Carboidratos (g)	94	4,7	2
Polióis (g)	90	4,5	
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gordura totais (g)	0	0	0
Gordura saturada (g)	0	0	0
Gordura Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	90	4,5	18
Sódio (mg)	0	0	0

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de papel kraft.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido, informe nutricional.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos - açúcares (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,10 mg/kg

Aspecto Microbiológicas - AÇÚCARES, ADOÇANTES E SIMILARES (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Açúcares, edulcorantes e adoçantes de mesa sólidos	Bolores e Leveduras/g	10 ²

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”
Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda