

**NOME COMERCIAL** FRUTOSE  
**CÓDIGO** 302829  
**PRODUTO** FRUTOSE  
**INS** Não aplicável

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

**Descrição do produto:** A frutose é um açúcar naturalmente presente nas frutas, sendo obtida para o uso comercial a partir do xarope de milho. Fornece uma doçura de até 1,8 vezes superior à da sacarose.

**Procedência:** Israel

**Embalagem:** Sacos de papel kraft multifoliados com peso líquido de 25 kg.

**Estocagem / Transporte:** Armazenar em local seco e ventilado, ao abrigo do sol e umidade, na embalagem original fechada e protegida do contato direto com o solo.

**Validade:** 24 meses

### Dados Técnicos:

#### Propriedades Organolépticas:

Parâmetro	Especificação
*Aspecto	Cristais
*Cor	Branco
*Sabor	Característico
*Odor	Doce

#### Propriedades Físico Químicas:

Parâmetro	Especificação
*Pureza (Frutose)	98 – 102%
*Umidade	Máx. 0,5%
*Hidroximetilfurfural (HMF)	Máx. 0,1%
*Cloretos	Máx. 180 ppm
*Sulfatos	Máx. 250 ppm
*Cinzas	Máx. 0,5%
*Chumbo	Máx. 0,1 ppm
*Granulometria – 100 microns (Mesh 140)	Mín. 80%
*Granulometria – 250 microns (Mesh 60)	Máx. 20%
**Dextrose	Máx. 0,5%

*\*Análises realizadas em todos os lotes e presentes no certificado.*

Observação: As informações acima são todas a título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não implicando garantia de resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações de uso.



**NOME COMERCIAL** FRUTOSE  
**CÓDIGO** 302829  
**PRODUTO** FRUTOSE  
**INS** Não aplicável

Propriedades Microbiológicas:

Parâmetro	Especificação
*Salmonella	Ausente/25g
*Contagem total em placas	Máx. 100 UFC/g
*Bolors	Máx. 10 UFC/g
*Leveduras	Máx. 10 UFC/g
*Coliformes a 35°C	Máx. 5 UFC/g
*E Coli	Ausente/g

Informação Nutricional/100g:

Valor energético	398 kcal / 1663 KJ
Proteínas	0 g
Carboidratos totais	99,8 g
Gorduras	0 g
Sódio	0 g
Fibras	0 g

Legislação:

O produto em questão é dispensado da obrigatoriedade de registro, conforme Resolução 27/2010 – ANVISA.

O produto atende à RDC12 de 02/01/2001 – Categoria 11, letra C.

O produto atende à RDC14 de 28/03/2014.

<sup>1</sup> RDC14 de 28/03/2014, Art. 4º, item X.

<sup>2</sup> RDC14, de 28/03/2014, Anexo 1.

<sup>3</sup> RDC14, de 28/03/2014, Anexo 2.

Perfil de Alergênico:

Alergênicos	SIM	NÃO	Origem	Observações
Cereais que contém glúten e seus derivados		X		
Crustáceos e seus derivados		X		
Ovos e seus derivados		X		
Peixes e seus derivados		X		
Amendoim e seus derivados		X		
Soja e seus derivados		X		
Leite e seus derivados (incluindo lactose)		X		
Frutos de casca rija e seus derivados		X		
Aipo e seus derivados		X		
Mostarda e seus derivados		X		
Gergelim e seus derivados		X		

Observação: As informações acima são todas a título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não implicando garantia de resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações de uso.



**NOME COMERCIAL** FRUTOSE  
**CÓDIGO** 302829  
**PRODUTO** FRUTOSE  
**INS** Não aplicável

Dióxido de enxofre	X		Inerente ao produto	Máx. 10ppm
Látex natural		X		

**OGM:** Produto livre de OGM.

**Informações adicionais:**

Características Microscópicas e Macroscópicas:

Parâmetro	Especificação
**Material macro e microscópico prejudicial à saúde humana, vetores mecânicos, bem como fragmentos ou excrementos destes e objetos rígidos, pontiagudos, cortantes e similares que possam causar lesão ao consumidor. <sup>1</sup>	Ausente
**Matérias estranhas indicativas de falhas das BPF: Areia, para alimentos em geral, de todos os tipos. <sup>2</sup>	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.
**Ácaros mortos em alimentos em geral. <sup>3</sup>	Máximo de 5 na alíquota analisada.

*\*\*Análises de monitoramento. Dados não reportados no certificado.*

*<sup>1 2 3</sup> Vide Legislação.*

**Funcionalidade:**

Utilizado como edulcorante natural na indústria de alimentos. Confere doçura intensa, promove sinergismo de doçura e atua como realçador de sabores. Promove umectância, baixa atividade de água, crioproteção, alta pressão osmótica, diminuição do ponto de congelamento e reação de Maillard.

**Principais Aplicações:**

Balas e similares, produtos para confeitaria e panificação, xaropes e coberturas para sobremesas, entre outros.

**Observações:**

Não aplicável.

**Suporte Técnico:**

A Equipe Técnica da Daxia Doce Aroma está sempre à disposição, caso você necessite de mais informações.

Observação: As informações acima são todas a título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não implicando garantia de resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações de uso.

