

ADOÇANTE
STEVIA
PROBIÓTICO

Divina Mãe
Alimentos

LANÇAMENTO

APRESENTAÇÃO

Adoçante natural a base de fibra prebiótica e stévia, de baixa intensidade, cuja sensação de paladar é praticamente idêntica ao do açúcar. Em refrigerantes adoçados com açúcar, onde o poder calórico é de 40 a 50 kcal e o índice ou carga glicêmica (CG) é 100; a mesma bebida adoçada com o adoçante Stévia, com a mesma doçura correspondente, terá menos de 1 kcal. Com poder adoçante 2 vezes maior que aquele do açúcar, o adoçante não apresenta qualquer sabor residual amargo, sendo altamente estável a uma ampla faixa de pH, temperatura, e condições de processo. Os componentes da Stevia conferem ao produto seu sabor doce e suave, não é digerível com calorias e tem baixo índice glicêmico, o qual é metabolizado independentemente do consumo de insulina não induzindo quando resposta glicêmica quando ingerido, tornando-se atraente como adoçante natural para diabéticos e consumidores em dietas controladas de carboidratos. Aliado aos benefícios da stévia, a polidextrose é uma superfibra funcional bem tolerada e cuja ingestão diária de até 12g/dia melhora as funções gastrointestinais sem quaisquer efeitos colaterais. Ela apresenta, portanto, propriedades prebióticas para a saúde digestiva, substitui parcialmente o açúcar e gordura, a medida em que melhora e fortalece o sabor, a textura e a sensação na boca em uma ampla variedade de aplicações.

ESPECIFICAÇÕES

Físico-Químicas & Sensoriais:	Especificação
Poder edulcorante, em relação ao açúcar	2 vezes mais doce
Aspecto, visual	Pó fino branco
Umidade, %	$\leq 5,0$
pH, acidez	$5,2 \pm 0,3$
Densidade Free-Flow, g/litro(l)	$400,0 \pm 50,0$
Granulometria, % através pen. 40 Mesh	$\geq 80,0$
Paladar & aroma	Doce & suave

Microbiológicas:	Especificação
Contagem total padrão, CFU/g	$< 1,0 \times 10^4$
Fungos & leveduras, CFU/g	$< 1,0 \times 10^2$
Coliformes fecais/g	Ausente
E. coli/g	Ausente
Salmonella/25g	Ausente

INGREDIENTES

Fibra alimentar prebiótica (Polidextrose) proveniente do amido de milho (E-1.400), edulcorante glicosídeos de esteviol Reb-A 98% (E-960) e potencializador de sabor natural a base de taumatina (E-957)

APLICAÇÃO & FUNCIONALIDADE:

Fibra alimentar prebiótica (Polidextrose) proveniente do amido de milho (E-1400), edulcorante glicosídeos de esteviol Reb-A 98% (E-960) e potencializador de sabor natural a base de taumatina (E-957)

FATOS NUTRICIONAIS/100G:

Calorias 1Kcal	Calorias da gordura 0kcal
% Valor Diário ⁽²⁾	
Gorduras totais 0g	0%
Gorduras saturadas 0g	0%
Gorduras trans 0g	-
Colesterol 0g	0%
Sódio 24mg	0%
Carboidratos 96g	32%

ARMAZENAMENTO:

Armazenar em local fresco e seco, com temperatura ambiente entre 15 e 30°C e UR ≤ 55%. Manter longe de produtos químicos e odores estranhos.

PRAZO DE VALIDADE:

Um (1) ano. O produto pode perder muitas de suas características se armazenado em um ambiente com condições climáticas severas e exposto à luz solar direta

INFORMAÇÕES REGULATÓRIAS:

Sistema Harmonizado (GHS / NCM) #
21.06.90.90

Produto isento de Registro: (RDC #
23,15/03/2.003-ANVISA/BR)

Ato # 29 CFR 1910 (OSHA/USDL): Substância
não perigosa

Registro CAS (Chemical Abstract Services) #
91722-21-3

Registro ECHA (European Chemicals Agency): #
294-422-4

⁽²⁾A % de valores diários informa quanto de um nutriente em uma porção de alimento contribui para uma dieta diária. E, 2.000 calorias por dia são usadas como referência nutricional geral.

⁽³⁾Atendimento a Resolução RDC 429 Out 2020 - Rotulagem Nutricional dos Alimentos Embalados.

STATUS GLÚTEN

O produto acima mencionado não é originário de cereais contendo glúten ou não é identificado como contendo glúten e está em conformidade com os requisitos legais aplicáveis da ANVISA com base em metodologia de teste de glúten em tempo real. Pode ser usado com segurança em alimentos por pessoas com intolerância ao glúten.

Para efeito de garantia de produto sem glúten, consideramos os seguintes ingredientes contendo glúten em sua composição: - Trigo e derivados, centeio e derivados, cevada e derivados e, malte e derivados.

IRRADIAÇÃO & ETO (ESTERILIZAÇÃO POR ÓXIDO DE ETILENO)

O produto acima mencionado ou seus componentes não foram produzidos e manuseados com o uso dos seguintes tratamentos:

- (a) Tratamento com radiação ionizante
- (b) Exposição ao óxido de etileno.

DECLARAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO

O produto acima mencionado e processado não é e nem pode ser designado como produto orgânico.

ADEQUAÇÃO DA DIETA

O produto acima mencionado tem as seguintes características de adequação da dieta:

- (a) Vegetariano: Adequado
- (b) Vegano: Adequado
- (c) Ovo-vegetariano: Adequado
- (d) Lacto-Vegetariano: Adequado
- (e) Lacto-Ovo-Vegetariano: Adequado

ENCEFALOPATIAS ESPONGIFORMES BOVINAS (BSE) / ENCEFALOPATIAS ESPONGIFORMES TRANSMISSÍVEIS (TSE)

- (a) O produto acima mencionado não contém ingredientes de origem animal.
- (b) Se matérias primas e/ou ingredientes auxiliares de processamento estiverem contidos neste produto, estes não são derivados de origem animal.
- (c) Antes do processamento deste produto, nenhum ingrediente de origem animal esteve ou foi usado nos equipamentos de processo.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO ATUAIS (BPF)

O processo e tecnologia de processamento utilizados para a produção deste produto são operados com base nas diretrizes de qualidade dos programas APPCC (Análise de Perigo de Pontos Críticos de Controles) e BPF (Boas Práticas de Fabricação).

Esta operação e tecnologia de processamento estão em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação da ANVISA detalhadas na RDC 75, de 21/10/2002, na FDA/USA detalhadas na 21 CFR 110 para indústrias de alimentos, e aqueles referenciados na Comissão Europeia Regulamento (CE) nº 852/2004 sobre higiene dos géneros alimentícios.