

	<b>FICHA TÉCNICA IMUNOFIBER</b>		Página: 1 de 4
			Código: 11 - FT
	Estabelecido em: 25/10/2013	Revisado em: 31/01/14	Revisão Nº 01

1. **Designação** : farelo de arroz desengordurado hidrolisado para uso como ingrediente em produtos de panificação.

2. **Propriedades tecnológicas** :

- capacidade realçadora de sabor com propriedade de redução de sal;
- alta capacidade de retenção de água pós forneamento;
- propriedades antioxidantes pela ação do inositol.

3. **Propriedades sensoriais e nutricionais** :

- cor e sabor característicos;
- alto teor de beta glucanas;
- alto teor de fibra alimentar;
- composição equilibrada de fibras, proteínas e carboidratos;
- GMO free;
- não contém glúten.

4. **Aplicações e recomendações de uso em produtos de panificação**:

- pão de forma, até 25%;
- pão francês, até 5%;
- pão de queijo, até 10%;
- massas para pizza, até 20%;
- produtos integrais, até 25%.

5. **Caracterização físico química e microbiológica**:

Características Sensoriais	Padrões
Aspecto	Pó micronizado
Cor	Bege
Sabor/Odor	Característico
Sujidades/materiais estranhos	Ausência

Elaborado por	Aprovado por	Gerência Industrial
Julio Cláudio Vergara CQ HT Nutri	Ana Paula M. Döring GQ HT Nutri	



## FICHA TÉCNICA IMUNOFIBER

Página:  
2 de 4

Código:  
11 - FT

Estabelecido em: 25/10/2013

Revisado em: 31/01/14

Revisão  
Nº 01

Distribuição granulometrica	Mícron / $\mu\text{m}$
Diâmetro a 10%	2.30
Diâmetro a 50%	13.15
Diâmetro a 90%	34.00
Diâmetro médio	15.89

Características Físico-Químicas	Padrões
Umidade	Máx 8%
Proteína bruta (bs)	Mín 22%
Matéria mineral	Máx 12%
Gordura	Máx 1%
Carboidratos	Aprox 47,0%
Calorias	285 kcal/100g

Vitaminas	mg/100g
Vitamina PP	22
Vitamina E	22
Vitamina B1	0,81
Vitamina B2	1,55
Vitamina B6	2,18

Aminoácidos	%
Alanina	1,32
Arginina	1,60
Ác. Aspartico	1,97
Glicina	1,17
Isoleucina	0,72
Leucina	1,42
Ác. Glutâmico	2,99
Lisina	0,92
Cistina	0,43
Metionina	0,35
Fenilalanina	0,92
Tirosina	0,84
Treonina	0,86
Triptofano	0,17
Prolina	1,00

Elaborado por	Aprovado por	Gerência Industrial
Julio Cláudio Vergara CQ HT Nutri	Ana Paula M. Döring GQ HT Nutri	



## FICHA TÉCNICA IMUNOFIBER

Página:  
3 de 4

Código:  
11 - FT

Estabelecido em: 25/10/2013

Revisado em: 31/01/14

Revisão  
Nº 01

Valina	1,25
Histidina	0,48
Serina	1,04
Aminoácidos totais	19,29

<b>Fibras</b>	<b>%</b>
Fibra Bruta	12,51
Fibra Alimentar	34,32
Fibra Alimentar solúvel	0,00
Fibra Alimentar insolúvel	34,32

<b>Caracterização complementar</b>	<b>%</b>
Fucose	0,26
Arabinose	4,27
Galactose	2,73
Beta glucanas	9,64
Glicose	20,13
Glicose livre	0,56
Xilose	4,16
Rhamnose	0,31
Manose	1,17
Frutose	0,58
Frutose livre	0,29
Sacarose	2,88
Raffinose	0,39
Maltose	1,38
Celulose	8,09
Hemicelulose	14,64
Lactose (HPLC)	0,05
Glicídeos Totais (HPLC)	32,46
Inositol	8,20

<b>Elaborado por</b>	<b>Aprovado por</b>	<b>Gerência Industrial</b>
Julio Cláudio Vergara CQ HT Nutri	Ana Paula M. Döring GQ HT Nutri	

	<b>FICHA TÉCNICA IMUNOFIBER</b>		Página: 4 de 4
			Código: 11 - FT
	Estabelecido em: 25/10/2013	Revisado em: 31/01/14	Revisão Nº 01

Características microbiológicas	Padrões UFC/g
Contagem de coliformes a 45 °C	Menor/ igual 100
Contagem de Bacillus cereus	Menor/igual 3.000
Pesquisa de Salmonella SP em 25 g	Ausência

**6. Forma de utilização** : o produto deve ser adicionado à massa, dentro das concentrações indicadas, junto com a farinha de trigo.

**7. Apresentação e embalagem**: produto em pó, homogêneo, micronizado.  
Embalagem de polietileno de 25 ou 30 kg.

**8. Condições de armazenamento**: conservar o produto ao abrigo da luz solar, mantendo bem fechado em local seco e fresco.

**9. Informações adicionais**:

**IMUNOFIBER** é um ingrediente multifuncional com muitas vantagens em relação as farinhas e farelos convencionais pelos apelos saudáveis que poderão ser promovidos pela sua adição. É hipoalergênico, glúten free e seu baixo teor de gordura combinado aos altos teores de fibra, carboidratos e proteínas favorecem significativamente o valor nutricional final dos produtos de panificação.

**10. Prazo de validade**: 1 ano após a data de produção.

**11. Segurança alimentar**: o ingrediente **IMUNOFIBER** é obtido por processo de fabricação garantido pelo sistema HACCP e Boas Práticas de Fabricação com certificação da garantia da qualidade para aplicações em grau alimentício.

**12. Suporte técnico** : a empresa CLW Alimentos possui especialistas no desenvolvimento de formulações de produtos de panificação através de parcerias com Universidades e Centros de Pesquisas de referência para atender as necessidades técnicas das empresas do setor.

Elaborado por	Aprovado por	Gerência Industrial
Julio Cláudio Vergara CQ HT Nutri	Ana Paula M. Döring GQ HT Nutri	