

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE
PRODUTO****2100192****Revisão: 09****Página 1 de 2****Título: FARINHA DE MILHO FLOCADA FLOCAO SINHA IT****Data de aprov.:**

Produto	FARINHA DE MILHO FLOCADA FLOCAO SINHA IT
Nº Reg. M.A.¹/M.S.²	Produto dispensado de Registro conforme RDC nº 27 de 06 de agosto de 2010.
Obtenção	De milho degerminado, moído, classificado e flocado.
Ingredientes	Farinha de milho flocada (geneticamente modificado a partir de <i>Bacillus thuringiensis</i> e <i>Streptomyces viridochromogenes</i>).
Utilização	Alimentação Humana.
Alérgico (s) / Intolerante (s)	Pode Conter Soja. Não contém glúten. Este produto não possui público sensível para seu consumo.
Validade	09 meses (armazenado em local seco e arejado).
Embalagem	Primária: Sacos de BOPP + PE - 500 g. Secundária: Fardos de polietileno ou papel Kraft com 20x500 g.
Transporte	Caminhão limpo, seco e livre de contaminações.
Código (s)	93 - 20x500 g

C A R A C T E R Í S T I C A S**FÍSICO-QUÍMICAS**

Análise (s)	Parâmetro (s)	Metodologia	Legislações Aplicáveis
Umidade	Máximo 14,00%	Adolfo Lutz, 1985.	Padrão interno
Extrato Etéreo	Máximo 2,00%	AOCS ⁵ Ac 3-44.	
Acidez	Máximo 3,00%	Adolfo Lutz, 2005.	
Amido	Mínimo 80,00%	Método de Ewers.	
Proteína Bruta	Mínimo 6,50%	ANFAL ⁶	
Fibra Bruta	Máximo 1,00%	AOCS Ba 6-84.	
Índice de Absorção de Água	Mínimo 3,00	Cereal Science Today 14(4): 4-12. 1909.	

GRANULOMÉTRICAS

PENEIRA (ABNT)	RETENÇÃO	Metodologia interna	Padrão interno
10 (2,000 mm)	20,00 a 40,00 %		
14 (1,410 mm)	20,00 a 32,00 %		
20 (0,840 mm)	14,00 a 30,00 %		
25 (0,710 mm)	Máximo 10,00 %		
Fundo	Máximo 20,00 %		

MICROBIOLÓGICAS

<i>Bacillus cereus</i> Presuntivo	Máximo 10 ² UFC/g	APHA ³	IN 161 de 01/07/2022 RDC 724 de 01/07/2022
<i>Escherichia coli</i>	Máximo 10 NMP/g	APHA ³	
<i>Salmonella sp</i>	Ausência em 25 g	ISO ⁴ 6579	

MICOTOXINAS

Aflatoxinas B1, B2, G1, G2.	Máximo 20 µg/kg	Teste de fita	IN 160 de 01/07/2022 RDC 722 de 01/07/2022
Ocratoxina A	Máximo 10 µg/kg		
Desoxinivalenol (DON)	Máximo 1000 µg/kg		
Fumonisin (B1 + B2)	Máximo 1500 µg/kg		
Zearalenona	Máximo 150 µg/kg		

M.A.¹ = Ministério da Agricultura. M.S.² = Ministério da Saúde. APHA³ = American Public Health Association (5ª edição do Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água). ISO⁴ = International Organization for Standardization. AOCS⁵ = American Oil Chemists' Society. ANFAL⁶ = Associação Nacional de Fabricantes de Alimentos para Animais.

CÓPIA NÃO CONTROLADA

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO	2100192
		Revisão: 09
		Página 2 de 2
		Data de aprov.:
Título: FARINHA DE MILHO FLOCADA FLOCAO SINHA IT		

ANEXOS

1. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 50 g (½ xícara de chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	173 kcal = 736 kJ	9
Carboidratos	38 g	13
Proteínas	3,5 g	5
Gorduras totais	0,6 g	1
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	1,4 g	6
Sódio	0 mg	0

* %Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido.

CÓPIA NÃO CONTROLADA