

Título:	ACEITE DE MAÍZ BRUTO	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-124	9	1 de 3

1. DEFINICIÓN

Aceite de aspecto líquido nuboso y color amarillo-oscuro, obtenido del germen del maíz.

2. APLICACIONES

Aceite utilizado como ingrediente de alimento animal y refino para aceite comestible.

3. COMPOSICIÓN

Aceite de maíz. **No contiene gluten.**

4. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

4.1. Características Físico-Químicas (*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Peróxido	Máx. 6,0	meq/kg
Acidez	Máx. 3,0	%
Humedad	Máx. 1,0	%
Color (rojo en Lovibond – 5 1/4) (**)	Máx. 60	-
Color (rojo en Lovibond – 1") (**)	Máx. 14	-

(*) Análisis realizadas y enviadas en los laudos de todo el lote producido.

(**) Análisis realizadas una vez por año por laboratorio externo especializado y debidamente certificado ISO 17025.

4.2. Contaminantes Inorgánicos (**)

Ítem	Parámetro	Unidades
Arsenio (**)	Máx. 0,10	mg/Kg
Chumbo (**)	Máx. 0,10	mg/Kg

(**) Análisis realizadas una vez por año por laboratorio externo especializado y debidamente certificado ISO 17025.

4.3. Micotoxinas (**)

Ítem	Parámetro	Unidades
------	-----------	----------

CÓPIA CONTROLADA

Título:	ACEITE DE MAÍZ BRUTO	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-124	9	2 de 3

Fumonisinias (B1+B2) (**)	Máx. 1000	µg/Kg
Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2) (**)	Máx. 20	µg/Kg
Zearalenona (**)	Máx. 150	µg/Kg
Desoxinivalenol (DON) (**)	Máx. 750	µg/Kg
Ocratoxina A (**)	Máx. 10	µg/Kg

(**) Análisis realizadas una vez por año por laboratorio externo especializado y debidamente certificado ISO 17025.

4.4. Pesticidas (**)

Los parámetros para Pesticidas deben estar en conformidad con los límites permitidos por las Monografías Autorizadas por ANVISA.

(**) Análisis realizadas una vez por año por laboratorio externo especializado y debidamente certificado ISO 17025.

5. ASUNTOS REGULATÓRIOS

Agrotóxicos - Monografías Autorizadas por ANVISA.

Instrucción Normativa Interministerial nº 1, de 1º de abril de 2004 – Reglamento técnico sobre rotulo de alimentos e ingredientes que contengan o sean producidos a partir de organismos genéticamente modificados.

Resolución RDC nº 27, 06 de agosto de 2010 - Establece las categorías de alimentos y embalajes dispensadas y con obligatoriedad de registro sanitario.

Resolución RDC nº 481, de 15 de marzo de 2021 - Dispone sobre los requisitos sanitarios para aceites y grasas vegetales.

Instrucción Normativa - IN nº 87, de 15 de marzo de 2021 - Establece la lista de especies vegetales autorizadas, las designaciones, la composición de ácidos grasos y los valores máximos de acidez y de índice de peróxidos para aceites y grasas vegetales.

Resolución RDC nº 722, de 1º de julio de 2022 - Dispone sobre los límites máximos tolerados (LMT) de contaminantes en alimentos, los principios generales para su establecimiento y los métodos de análisis para fines de evaluación de conformidad.

Instrucción Normativa - IN nº 160, de 1º de julio de 2022 - Establece los límites máximos tolerados (LMT) de contaminantes en alimentos.

CÓPIA CONTROLADA



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Título:	ACEITE DE MAÍZ BRUTO	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-124	9	3 de 3

Resolución RDC nº 727, de 1º de julio de 2022 - Dispone sobre el rotulo de los alimentos embalados.

6. ALERGÉNICOS

No contiene alergénicos, conforme resolución RDC nº 727, de 1º de julio de 2022.

7. TRANSGENICOS

Producto producido a partir de maíz genéticamente modificado por *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidorovans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgifera*, *E. Coli*, *Dicossoma sp.*, y presenta trazos de transgenia.

8. CUIDADOS DE CONSERVACIÓN

Debe ser transportado en medio limpio, seco y en abrigo de luz intensa, protegido de contaminaciones. No debe ser transportado en medio que haya cargado productos químicos u otros productos de olor desagradable o que puedan contaminarlo. No almacenar junto a productos químicos y/o tóxicos. Después del uso, mantener en embalaje herméticamente cerrado.

9. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA (Brasil)

El producto es expedido vía rodovia, por medio de transporte de productos a granel, donde debe ser utilizado tanque de acero inox o carbono revestido de epoxi. Los vehículos deben ser de carrocería limpia, sin olor y sin mayores suciedades.

10. PLAZO DE VALIDAD

12 meses después de la fecha de fabricación, si almacenado en las condiciones adecuadas.

11. EMBALAJE

Granel.

CÓPIA CONTROLADA