

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: AMIDO DE MILHO - BSU Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-007	Revisão 6

1. DEFINIÇÃO

Amido de milho é um amido puro extraído do grão de milho (OGM) por meio do processo de moagem via úmida, finalizando em um produto isento de glúten, não tem sabor nem cheiro. Apresenta-se como um pó fino, suave, e de cor branca.

2. APLICAÇÃO

Produto utilizado em preparo de alimentos como biscoitos, pudins, flãs, cremes, molhos, embutidos, massas, alimentos infantis, panificação, confeitos e quaisquer alimentos que necessitem agregar consistência, cremosidade e corpo ao produto, sem alterar o sabor dos alimentos.

3. COMPOSIÇÃO

Amido de milho. **Não contém glúten.**

4. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

4.1. Características Organolépticas

Item	Parâmetro	Unidades
Aspecto	Pó	-
Cor	Característico	-
Odor	Característico	-

4.2. Características Físico Químicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Umidade	Máx. 14,0	%
pH	5,0 – 6,5	-
SO ₂	Máx. 10,0	ppm
Proteína, BC	Máx. 0,35	%
Granulometria P. 150 (0,106 mm)	Mín. 99,0	%
Pontos pretos	Máx. 50,0	un. em 50g
Acidez	Máx. 2,5	mL NaOH 0,1N
Cinzas	Máx. 0,10	%

(*) Análises realizadas e enviadas nos laudos de todo o lote produzido.

CÓPIA CONTROLADA

Título:	AMIDO DE MILHO - BSU	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-007	6	2 de 5

4.3. Características Microbiológicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
<i>Salmonella</i>	Ausente	Em 25g
<i>Bacillus Cereus</i> presuntivo	Máx. 10 ²	UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 10	UFC/g

(*) Análises realizadas e enviadas nos laudos de todo o lote produzido.

4.4. Características Microscópicas e Macroscópicas (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Material prejudicial à saúde humana	Ausente	un.
Areias ou cinzas insolúveis em ácido	Máx. 1,5	%
Ácaros mortos	Máx. 5	un. em 225g

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

4.5. Contaminantes Inorgânicos (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Arsênio	Máx. 0,15	mg/Kg
Cádmio	Máx. 0,05	mg/Kg
Chumbo	Máx. 0,05	mg/Kg

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

4.6. Micotoxinas (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Fumonisin (B1+B2)	Máx. 200	µg/Kg
Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2)	Máx. 1	µg/Kg
Zearalenona	Máx. 20	µg/Kg
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 200	µg/Kg
Ocratoxina A	Máx. 2	µg/Kg

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025

4.7. Pesticidas (**)

Os parâmetros para Pesticidas devem estar em conformidade com os limites permitidos pelas Monografias Autorizadas pela ANVISA

(**) Análises realizadas uma vez por ano por laboratório externo especializado e devidamente certificado ISO 17025.

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: AMIDO DE MILHO - BSU Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-007	Revisão 6

5. ASSUNTOS REGULATÓRIOS

Agrotóxicos - Monografias Autorizadas pela ANVISA.

Food Chemical Codex (FCC).

Instrução Normativa Interministerial nº 1, de 1º de abril de 2004 – Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos e ingredientes que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados.

Resolução RDC nº 27, 06 de agosto de 2010 - Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário.

Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 – Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Instrução Normativa nº75 de 08 outubro de 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

Resolução RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Resolução RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

Resolução RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Instrução Normativa - IN nº 160, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos, conforme resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: AMIDO DE MILHO - BSU Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-007	Revisão 6

7. TRANSGÊNICOS

Produto produzido a partir de milho geneticamente modificado por *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Spingobium herbicidorovans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgifera*, *E. Coli*, *Dicossoma sp.*, e apresenta traços de transgenia.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 100G (5 COLHERES DE SOPA)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	353Kcal	18
Carboidratos	87g	29
Açúcares adicionados	0g	0
Açúcares totais	0 g	0
Proteínas	0g	0
Gorduras totais	0g	0
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	1,0g	4
Sódio	8,0mg	0,3

(*) % valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valores diários de referência não estabelecidos.

9. CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO

O produto deve ser mantido sobre estrados, afastados de paredes, em local limpo, arejado e seco, evitando exposição ao sol, isento de sujidades, infestação por pragas e odores fortes, e devidamente embalados. Não armazenar junto a produtos químicos e/ou tóxicos. Após o uso, manter em embalagem hermeticamente fechada. Armazenar em temperatura ambiente.

10. MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

O produto é expedido via rodovia, através de caminhão sendo eles, bitrem, rodotrem, truck, carreta ou graneleiro, utilizando como métodos de segurança, cintas na frente e na traseira da carga, além de lonas. Os veículos devem ser de carroceria limpa, sem odor e sem maiores sujidades.

CÓPIA CONTROLADA



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Título:	AMIDO DE MILHO - BSU	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-007	6	5 de 5

11. PRAZO DE VALIDADE

24 meses após a data de fabricação, sendo armazenado sob as condições adequadas.

12. EMBALAGEM

Big bag de polipropileno.

Saco de papel kraft multifoliado 25 kg.

CÓPIA CONTROLADA