

Título:	AMIDO DE MILHO INDECARE	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-158	3	1 de 4

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 para fabricação de cosméticos.

3. COMPOSIÇÃO

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

4. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

4.1. Características Organolépticas

Item	Parâmetro	Unidades
Aspecto	Pó	-
Cor	Branco	-

4.2. Características Físico Químicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Umidade	Máx. 13,5	%
pH	4,5 – 5,5	-
SO ₂	Máx. 50	ppm
Proteína	Máx. 0,5	%
Granulometria, P. 150 (0,106mm)	Mín. 99,0	%
Pontos pretos	Máx.50,0	un. em 50g
Cinzas	Máx. 0,20	%
Acidez	Máx. 2,5	ml de NaOH

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

4.3. Características Microbiológicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Contagem padrão em placas	Máx. 1000	UFC/g
Bolores e Leveduras	Máx. 500	UFC/g
Coliformes Fecais	Ausente	UFC/g
Coliformes Totais	Ausente	UFC/g

CÓPIA CONTROLADA

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

Título:	AMIDO DE MILHO INDECARE	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-158	3	2 de 4

E.coli	Ausente	UFC/g
Staphilococcus Aureus	Ausente	UFC/g
Salmonella sp	Ausente	UFC/g
Bacillus cereus	Máx. 100	UFC/g
Esporos aeróbios termófilos	< 100	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
Fumonisinias (B1+B2)	Máx. 200	
Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2)	Máx. 1	
Zearalenona	Máx. 20	
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 200	
Ocratoxina A	Máx. 2	

(**) 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 INDECARE Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-158	Revisão 3

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.

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: AMIDO DE MILHO INDECARE Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-158	Revisão 3

6. ALERGÊNICOS

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

7. TRANSGÊNICOS

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

8. 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.

9. 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.

10. PRAZO DE VALIDADE

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

11. EMBALAGEM

Big bag de polipropileno.

Saco de papel kraft multifoliado 25 kg.

CÓPIA CONTROLADA