

	<b>SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>		
	Título: <b>AMIDO DE MILHO LM0911</b> Depto: <b>GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido</b>	Código <b>ETPA GQ_AMI-013</b>	Revisão <b>5</b>

## 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 mistura de fermento químico, preparo para bolo e quaisquer alimentos similares que necessitam de umidade controlada, trazendo 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	-
Sabor	Característico	-

### 4.2. Características Físico Químicas (\*)

Item	Parâmetro	Unidades
Umidade	Mín. 9,0 – Máx 11,0	%
pH	4,5 – 6,0	-
SO <sub>2</sub>	Máx. 50,0	ppm
Proteína, BC	Máx. 0,5	%
Granulometria P. 150 (0,106 mm)	Mín. 99,0	%

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

### 4.3. Características Microbiológicas (\*)

Item	Parâmetro	Unidades
<i>Salmonella</i>	Ausente	Em 25g

CÓPIA CONTROLADA

	<b>SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>		
	Título: AMIDO DE MILHO LM0911 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código: ETPA GQ_AMI-013	Revisão: 5

<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	Máx. 10 <sup>2</sup>	UFC/g
<i>Escherichia coli</i> /g	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
Fumonisinias (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

	<b>SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>		
	Título: <b>AMIDO DE MILHO LM0911</b> Depto: <b>GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido</b>	Código <b>ETPA GQ_AMI-013</b>	Revisão <b>5</b>

## 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

	<b>SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>		
	Título: <b>AMIDO DE MILHO LM0911</b> Depto: <b>GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido</b>	Código: <b>ETPA GQ_AMI-013</b>	Revisão: <b>5</b>

## 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. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

CÓPIA CONTROLADA

	<b>SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>		
	Título: <b>AMIDO DE MILHO LM0911</b> Depto: <b>GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido</b>	Código <b>ETPA GQ_AMI-013</b>	Revisão <b>5</b>

## 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.

## 11. PRAZO DE VALIDADE

12 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