

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: FARELO DE GLUTÉN GLUTEMIL PRO58 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-151	Revisão 3

1. DEFINIÇÃO

É o produto obtido da moagem do milho úmido após a remoção da maior parte do amido, gérmen e porções fibrosas. O farelo de glúten de milho é obtido do grão de milho (OGM) através de alta tecnologia.

2. APLICAÇÕES

Na elaboração de rações para alimentação animal de acordo com orientação do profissional responsável técnico.

3. COMPOSIÇÃO

Farelo de glúten de milho.

4. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

4.1. Características Organolépticas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Cor	Amarelo	-

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

4.2. Características Físico-Químicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Umidade	Máx. 12,0	%
Proteína bruta	Mín. 58	%
Extrato etéreo	Mín. 1,0	%
Fibra bruta	Máx. 3,0	%
Matéria mineral	Máx. 3,0	%

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

4.3. Características Microbiológicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Bacillus cereus	Máx. $3,0 \cdot 10^3$	UFC/g
Coliformes fecais	Máx. $1,0 \cdot 10^2$	UFC/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g	-

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

4.4. Contaminantes Inorgânicos (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Arsênio	Máx. 2,0	mg/Kg

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: FARELO DE GLUTÉN GLUTEMIL PRO58 Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-151	Revisão 3

Cádmio	Máx. 1,0	mg/Kg
Chumbo	Máx. 10,0	mg/Kg
Mercúrio	Máx. 0,1	mg/Kg
Antimônio	Máx. 2,0	mg/Kg

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

4.5. Micotoxinas (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Fumonisinias (B1+B2)	Máx. 10.000	µg/Kg
Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2)	Máx. 20	µg/Kg
Zearalenona	Máx. 2.000	µg/Kg
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 5.000	µg/Kg
Ocratoxina A	Máx. 250	µg/Kg

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

4.6. 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.

5. ASSUNTOS REGULATÓRIOS

Instrução Normativa MAPA - IN nº 4, de 23 de fevereiro de 2007 - Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos fabricantes de produtos destinados à alimentação animal e o roteiro de inspeção.

Instrução Normativa – IN nº 27, de 20 de abril de 2020 - Altera os procedimentos de fiscalização de produtos destinados à alimentação animal, previstos na Instrução Normativa nº 04, de 23 de fevereiro de 2007.

Instrução Normativa MAPA – IN nº 51, de 03 de agosto de 2020 – Estabelece os critérios e procedimentos para a fabricação, fracionamento, importação e comercialização dos produtos dispensados de registro para uso na alimentação animal.

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

Decreto nº 6.296, de 11 de dezembro de 2007 – Aprova o Regulamento da Lei nº 6.198, de 26 de dezembro de 1974, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização obrigatórias dos produtos

CÓPIA CONTROLADA

Título:	FARELO DE GLUTÉN GLUTEMIL PRO58	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-151	3	3 de 3

destinados à alimentação animal, dá nova redação aos arts. 25 e 56 do Anexo ao Decreto nº 5.053, de 22 de abril de 2004, e dá outras providências.

Manual Pet Food Brasil 10ª Edição, novembro de 2019, guia de segurança e qualidade de produtos destinados a alimentação animal.

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. 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

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

11. EMBALAGEM

Sacaria de papel kraft multifolhado.

Big bag de polipropileno.