

Título:	MIGA DE GLUTÉN DE MAÍZ GLUTEMIL PRO55	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-167	1	1 de 3

1. DEFINICIÓN

Es el producto obtenido de la molienda del maíz húmedo después de la remoción de la mayor parte del almidón, germen y porciones fibrosas. La miga de gluten de maíz es obtenida del grano de maíz (OGM) por medio de alta tecnología.

2. APLICACIONES

En la elaboración de alimentación animal de acuerdo con orientación del profesional responsable técnico.

3. COMPOSICIÓN

Miga de gluten de maíz.

4. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

4.1. Características Organolépticas (*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Color	Amarillo	-

4.2. Características Físico-Químicas (*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Humedad	Máx. 12,0	%
Proteína bruta	Mín. 55	%
Extracto etéreo	Mín. 1,0	%
Fibra bruta	Máx. 3,0	%
Materia mineral	Máx. 3,0	%

4.3. Características Microbiológicas (*)

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

Título:	MIGA DE GLUTÉN DE MAÍZ GLUTEMIL PRO55	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-167	1	1 de 3

Bacillus cereus	Máx. 3,0.10 ³	UFC/g
Coliformes fecais	Máx. 1,0.10 ²	UFC/g
Salmonella sp	Ausente en 25 g	-

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

4.4. Contaminantes Inorgánicos (**)

Ítem	Parámetro	Unidades
Arsenio	Máx. 2,0	mg/Kg
Cadmio	Máx. 1,0	mg/Kg mg/Kg
Chumbo	Máx. 10,0	mg/Kg mg/Kg
Mercurio	Máx. 0,1	mg/Kg mg/Kg
Antimonio	Máx. 2,0	mg/Kg mg/Kg

4.5. Micotoxinas (**)

Ítem	Parámetro	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

4.5. 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 REGULATORIOS

Instrucción Normativa MAPA - IN nº 4, de 23 de febrero de 2007 - Aprueba el reglamento técnico sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para

CÓPIA CONTROLADA

Título:	MIGA DE GLUTÉN DE MAÍZ GLUTEMIL PRO55	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-167	1	1 de 3

establecimientos fabricantes de productos destinados a alimentación animal y el guion de inspección.

Instrucción Normativa – IN n° 27, de 20 de abril de 2020 - Altera los procedimientos de fiscalización de productos destinados a alimentación animal, previstos en la Instrucción Normativa n° 04, de 23 de febrero de 2007.

Instrucción Normativa MAPA – IN n° 51, de 03 de agosto de 2020 – Establece los criterios y procedimientos para la fabricación, fraccionamiento, importación y comercialización de los productos dispensados de registro para uso en la alimentación animal.

Resolución RDC n° 727, de 1° de julio de 2022 – Dispone sobre el rotulo de los alimentos embalados.

Decreto n° 6.296, de 11 de diciembre de 2007 – Aprueba el Reglamento da Ley n° 6.198, de 26 de diciembre de 1974, que dispone sobre la inspección y la fiscalización obligatoria de los productos destinados a alimentación animal, da nueva redacción a los arts. 25 e 56 do Anexo al Decreto n° 5.053, de 22 de abril de 2004, y da otras providencias.

Manual Pet Food Brasil 10ª Edición, noviembre de 2019, guía de seguridad y calidad de productos destinados a alimentación animal.

6. ALERGÉNICOS

No contiene alérgicos, conforme Resolución RDC n° 727, de 1° 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

El producto debe ser mantenido sobre estrados, alejados de paredes, en local limpio, aireado y seco, evitando exposición al sol, libre de suciedades, infestación por plagas y olores fuertes, y



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Título:	MIGA DE GLUTÉN DE MAÍZ GLUTEMIL PRO55	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-167	1	1 de 3

debidamente embalados. No almacenar junto a productos químicos y/o tóxicos. Después del uso, mantener en embalaje herméticamente cerrado. Almacenar en temperatura ambiente.

9. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA (Brasil)

El producto es expedido vía rodovia, por medio de camiones siendo ellos, bitrem, rodotrem, truck, carreta o granelero, utilizando como métodos de seguridad, cintas en la frente y en la trasera de la carga, además de lonas. Los vehículos deben ser de carrocería limpia, sin olor y sin mayores suciedades.

10. PLAZO DE VALIDAD

06 meses después a data de fabricación, si almacenado en las condiciones adecuadas.

11. EMBALAJE

Sacaría de papel kraft multifoliado.
Big bag de polipropileno.

CÓPIA CONTROLADA