

Título:	MIGA DE GLUTÉN GLUTEMIL PRO58	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-151	4	1 de 4

### 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	-

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

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

Ítem	Parámetro	Unidades
Humedad	Máx. 12,0	%
Proteína bruta	Mín. 58	%
Extracto etéreo	Mín. 1,0	%
Fibra bruta	Máx. 3,0	%
Materia mineral	Máx. 3,0	%

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

#### 4.3. Características Microbiológicas (\*)

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

CÓPIA CONTROLADA

Título:	MIGA DE GLUTÉN GLUTEMIL PRO58	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-151	4	2 de 4

Bacillus cereus	Máx. 3,0.10 <sup>3</sup>	UFC/g
Coliformes fecales	Máx. 1,0.10 <sup>2</sup>	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	
Antimonio	Máx. 2,0	

(\*\*) Análisis realizadas una vez por año por laboratorio externo especializado y debidamente certificado ISO 17025.

#### 4.5. Micotoxinas (\*\*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Fumonisin (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

(\*\*) Análisis realizadas una vez por año por laboratorio externo especializado y debidamente certificado ISO 17025.

#### 4.6. 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 REGULATÓRIOS

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 GLUTEMIL PRO58	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-151	4	3 de 4

establecimientos fabricantes de productos destinados a alimentación animal y el guión 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 GLUTEMIL PRO58	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-151	4	4 de 4

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 multifolhado.

Big bag de polipropileno.

CÓPIA CONTROLADA