

Título:	ÓLEO DE MILHO BRUTO	Código	Revisão	Página
Depto:	GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	ETPA GQ_AMI-124	9	1 de 3

1. DEFINIÇÃO

Óleo de aspecto líquido turvo e cor amarelo-escuro, obtido do germe do milho.

2. APLICAÇÕES

Óleo utilizado como ingrediente de ração animal e refino para óleo comestível.

3. COMPOSIÇÃO

Óleo de milho. **Não contém glúten.**

4. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

4.1. Características Físico-Químicas (*)

Item	Parâmetro	Unidades
Peróxido	Máx. 6,0	meq/kg
Acidez	Máx. 3,0	%
Umidade	Máx. 1,0	%
Cor (vermelho em Lovibond – 5 ¼) (**)	Máx. 60	-
Cor (vermelho em Lovibond – 1") (**)	Máx. 14	-

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

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

4.2. Contaminantes Inorgânicos (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Arsênio (**)	Máx. 0,10	mg/Kg
Chumbo (**)	Máx. 0,10	mg/Kg

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

4.3. Micotoxinas (**)

Item	Parâmetro	Unidades
Fumonisinias (B1+B2) (**)	Máx. 1000	µg/Kg
Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2) (**)	Máx. 20	µg/Kg
Zearalenona (**)	Máx. 150	µg/Kg
Desoxinivalenol (DON) (**)	Máx. 750	µg/Kg
Ocratoxina A (**)	Máx. 10	µg/Kg

(**) 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: ÓLEO DE MILHO BRUTO Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-124	Revisão 9

4.4. 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

Agrotóxicos - Monografias Autorizadas pela ANVISA.

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 481, de 15 de março de 2021 - Dispõe sobre os requisitos sanitários para óleos e gorduras vegetais.

Instrução Normativa - IN nº 87, de 15 de março de 2021 - Estabelece a lista de espécies vegetais autorizadas, as designações, a composição de ácidos graxos e os valores máximos de acidez e de índice de peróxidos para óleos e gorduras vegetais.

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 727, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

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*

CÓPIA CONTROLADA

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: ÓLEO DE MILHO BRUTO Depto: GESTÃO DA QUALIDADE - Unidade Amido	Código ETPA GQ_AMI-124	Revisão 9

herbicidovorans, S. maltophilia, Diabrotica firgifera, E. Coli, Dicossoma sp., e apresenta traços de transgenia.

8. CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO

Deve ser transportado em meio limpo, seco e ao abrigo de luz intensa, protegido de contaminações. Não deve ser transportado em meio que tenha carregado produtos químicos ou outros produtos de odor desagradável ou que possam contaminá-lo. Não armazenar junto a produtos químicos e/ou tóxicos. Após o uso, manter em embalagem hermeticamente fechada.

9. MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

O produto é expedido via rodovia, através de transporte de produtos a granel, onde deve ser utilizado tanque de aço inox ou carbono revestido de epóxi. Os veículos devem ser de carroceria limpa, sem odor e sem maiores sujidades.

10. PRAZO DE VALIDADE

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

11. EMBALAGEM

Granel.

CÓPIA CONTROLADA