### **USO INDUSTRIAL**

# Especificações técnicas Canjica Amarela

Código ETP-8

Revisão 15

Emissão 30/04/2009





### 1 - DESCRIÇÃO

Partículas de milho com granulometria grossa, obtidos a partir de milho integral selecionado, que após processo de degerminação e separação de películas, passa por peneiramento e aspiração, obtendo-se partículas grossas, grãos divididos em duas ou mais partes, conforme característica deste produto.

### 2 - APLICAÇÕES

Matéria prima para produção de cereais (corn flakes), farináceos, empanados, snacks, cereais, culinária, empacotadoras, moageiras e outros.

### 3 - ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Análise	Padrões	Frequência
Umidade	Máx. 13%	Mensal

Teor de óleo	Máx. 1%	Mensal
Proteína bruta	Mín. 7%	Mensal
Fibra bruta	Máx. 1%	Mensal
Acidez (ml sol. 1N de NaOH/100 g)	Máx. 3%	Mensal
Amido	Mín. 80%	Mensal

#### **3.1GRANULOMETRIA**

Abertura	de Nº malha ABNT	Padrão %	Frequência
peneira (mr	n)		
5,660 mm	Peneira 3	Máximo:25	Todo lote
4,000 mm	Peneira 5	Máximo: 6	0 Todo lote
		90	
2,800 mm	Peneira 7	Máximo: 5	Todo lote
Prato	Fundo	Máximo: 1	Todo lote

### 4 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Metais pesados	Padrões	Frequência
Arsênio	0,30mg/kg	Anual
Chumbo	0,20 mg/kg	Anual
Cádmio	0,10 mg/kg	Anual

<sup>\*</sup>Referência: RDC n° 487, de 26 de março de 2021.

### 5 - MACROSCOPIA E MICROSCOPIA



<sup>\*</sup>Referência: IN n° 88, de 26 de março de 2021.

Matéria estranhas	Padrões	Frequência
AREIAS	Máximo 1,5 % de areia	Anual
	ou cinzas	
	insolúveis em ácido	
ACAROS	Máximo de 5 na	Anual
	alíquota analisada	
Fragmentos de insetos	Máx. 50 em 50 g	Anual
indicativos de falhas das		
boas práticas de fabricação.		

<sup>\*</sup>Referência: RDC n° 623, de 9 de março de 2022.

## 6 - AVALIAÇÕES SENSORIAIS

Análise	Padrões	Frequência
Cor	Amarelo levemente	Todo lote
	alaranjado	
Sabor	Característico a milho	Todo lote
Odor	Característico a milho	Todo lote
Aspecto	Grânulos grossos	Todo lote

#### 7 - ADITIVOS

Não contém.

## 8 - ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Análise	Padrões	Frequência
Salmonela sp (25g)	Ausência	Anual



Bacillus	cereus m: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	Anual
(UFC/g)	M: $1.0 \times 10^3$	
Escherichia	coli m: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	Anual
(UFC/g)	M: $1.0 \times 10^3$	

<sup>\*</sup> Referência: RDC 331/2019 E IN 60/2019.

## 9 - ESPECIFICAÇÕES MICOTOXINAS

Análise	Padrões	Frequência
Aflatoxina (B e G)	Máx. 20,0 ppb	Todo lote
Ocratoxina A	Máx. 10,0 ppb	Anual
Zearalenona	Máx. 150,0 ppb	Todo lote
Fumonisinas ( B1 B2)	, Máx. 1.500 ppb	Todo lote
Deoxinivalenol (DON)	Máx. 750 ppb	Anual

<sup>\*</sup> Referência: RDC n.º 07 de 18/02/2011 complementado pela RDC n.º 38 de 08/02/2017.

## 10 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100g (2 xícaras)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	353 Kcal = 1491 KJ	17
Carboidratos	77,9 g	26
Açucares totais	0,9 g	2
Açucares adicionados	0 g	0
Proteínas	8,2 g	16
Gorduras Totais	1,0 g	1,5



Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0	0
Fibra Alimentar	3,7 g	6
Cálcio	0 mg	0
Sódio	0 mg	0

<sup>\*%</sup> 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.

## 11 – ALERGÊNICO

Alergênico	Presença
1.Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.	Não
2.Crustáceos e derivados.	Não
3.Ovos e derivados.	Não
4.Peixes e derivados.	Não
5.Amendoim e derivados.	Não
6.Soja e derivados.	Não *
7.Leites de todas as espécies de animais mamíferos.	Não
8. Amêndoa (Prunusdulcis, sin. Prunusamygdalus, Amygdaluscommunis L.).	Não
9.Avelãs (Corylus spp.).	Não
10.Castanha-de-caju (Anacardiumoccidentale).	Não
11.Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa).	Não
12.Macadâmias (Macadamia spp.).	Não
13. Nozes (Juglans spp.).	Não



<sup>\*</sup>Lista de ingredientes: Milho integral.

14.Pecãs (Carya spp.).	Não
15.Pistaches (Pistacia spp.).	Não
16.Pinoli (Pinus spp.).	Não
17.Castanhas (Castanea spp.).	Não
18.Látex natural.	Não

<sup>\*</sup>Referência: RDC n° 26, de 02 de julho de 2015.

### 12 - TRANSGÊNIA

Informações das espécies doadoras do gene (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zeamays.)

### 13 - RÓTULO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

RDC nº 429, 8 de outubro 2020 IN nº 75, de 8 de outubro 2020

#### **14 - ACONDICIONAMNETO**

Ráfia laminada (25Kg e 50 kg) Big bag (1,250 kg) Granel

#### 15 - VALIDADE

120 dias a partir da data de fabricação.

#### **16 - ARMAZENAMENTO**

Conservar em local fresco, seco e arejado, afastando das paredes, livre de odores, insetos e roedores e ao abrigo da luz solar direta. Não estocar próximo de produtos que ofereçam risco de contaminação por cheiro, insetos ou agentes químicos.



<sup>\*</sup> Alergênico podendo conter soja

#### 17 - TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos, livres de insetos, de larvas, sem resíduos de outras substâncias que possam contaminar o produto, como tóxicas, graxas e/ou lubrificantes e protegidos contra umidade e raios solares.

### 18 - LEGISLAÇÕES

Portaria nº 109 de 24 de fevereiro de 1989 Canjica.

IN n° 60, de 23 de dezembro de 2019 – Microbiologia de alimentos.

RDC n° 331, de 23 de dezembro de 2019 – Microbiologia para alimentos.

RDC n° 623, de 9 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.

IN n° 88, de 26 de março de 2021 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

RDC n° 487, de 26 de março de 2021 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

RDC n° 26, de 02 de julho de 2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

RDC n° 655, de 24 de março de 2022 - Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores.



RDC nº 612, de 9 de março de 2022 - Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022.

RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020 - Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

IN n° 75, de 8 de outubro de 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005 – "Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

### 19 - CONTROLE DE ALTERAÇÕES

Data	Revisão	Item	Descrição da alteração
06/06/2011	01	5	Alteração de rdc
09/05/2012	02	3.1	Ajuste de granulometria
07/07/2014	03	3	Ajuste de acidez e umidade
06/04/2015	04	11	Alergênico
02/02/2016	05	13	Inclusão de big bag
08/05/2017	06	2	Descrição das aplicabilidade
11/10/2017	07	14	Redução de 6 para 4 meses de validade
14/05/2018	08	9	Revogação da legislação
07/10/2019	09	9	Alteração do valor da micotoxina Deoxinivalenol (don) de 1.000 ppb para 750 ppb, conforme anexo IV
09/06/2020	10	8	Alteração da legislação de microbiologia da rdc n° 12 de 2001 para rdc n° 331 e in n° 60 de 2019



04/10/2021	11	4	Alteração da legislação de contaminantes da rdc nº 07 de 18 de - Metais pesados para rdc nº 487 de 26 de março de 2021 e ln nº 88 de 26 de março de 2021.
09/05/2022	12	12	Inclusão do valor de açúcares totais na Informação nutricional e RDC N° 429, de 8 de outubro de 2020 – dispõe sobre a rotulagem nutricional dos Alimentos embalados, in n° 75, de 8 de outubro de 2020 – estabelece os Requisitos técnicos para declaração da Rotulagem nutricional nos Alimentos embalados
05/09/2022	13	17	Revisão geral do documento.
14/02/2024	14	11	Inclusão na tabela de alergênico *podendo conter soja
27/06/2024	15	3.1	Revisão nos parâmetros de retenção das peneiras.

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVADO POR
Mizael Ramos	Neiva Souza	Saulo Badotti

