1 - DESCRIÇÃO

Milho integral submetido à degerminação e separação de películas, selecionado especialmente de acordo com seu tamanho e coloração para proporcionar maior rendimento industrial através de sua alta capacidade de expansão e maciez dos grãos.

2 – APLICAÇÕES

O milho de grãos amarelos e o mais comum, ele é o mais doce e o mais marcante, é muito utilizado para consumo direto, enlatados ou em bolos e tortas, também pode ser utilizado para fazer canjica.

3 - ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Análise	Padrões	Metodologia
Umidade	Máx. 13%	MFQ025-ED6/02/2003-ABIMILHO

Teor de óleo	Máx. 1%	MFQ024-Ed ABIMILHO	6/02/2003-
Proteína bruta	Mín. 7%	MFQ013-Ed ABIMILHO	6/02/2003-
Fibra bruta	Máx. 1%	MFQ009-Ed ABIMILHO	6/02/2003-
Amido	Mín. 80%	MFQ006-Ed ABIMILHO	6/02/2003-

3.1 – GRANULOMETRIA

Abertura de peneira (mm)	**Nº malha ABNT**	**Retenção %**	**Metodologia**	
5,600 mm	Peneira 3.5	Mínimo: 95	MFQ016-Ed ABIMILHO	6/02/2003-
Prato	Fundo	Máximo:5	MFQ016-Ed ABIMILHO	6/02/2003-

4 - AVALIAÇÕES SENSORIAIS

Cor	Amarelo
Sabor	Característico
Odor	Característico
Aspecto	Grânulos degerminados

5 – ADITIVOS

Não contém.

6 - ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Análise	Padrões	Frequência
Salmonela sp (25g)	Ausência	Todo lote
Bacillus cereus (UFC/g)	m: 1,0 x 102 M: 1,0 x 103	Todo lote
Escherichia coli (UFC/g)	m: 1,0 x 102 M: 1,0 x 103	Todo lote

* Referência: RDC 331/2019 E IN 60/2019.

*RDC Nº 12 de 02/01/2001.

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

* Referência: RDC n. º 07 de 18/02/2011 complementado pela RDC n. º 138 de 08/02/2017.

7 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100g (2 xícaras)		
Quantidade por porção		**%VD (*)**
Valor Energético	360 Kcal = 1.508,4 KJ	18
Carboidratos	80 g	26,67

Açucares totais	1 g	2
Açucares adicionados	0 g	0
Proteínas	10 g	3,33
Gorduras Totais	2 g	3,64
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0	0
Fibra Alimentar	3,7 g	6
Cálcio	0 mg	0
Sódio	0 mg	0
* % 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. * Lista de ingredientes: Milho integral.		

8 – 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
14.Pecãs (Carya spp.).	Não
15.Pistaches (Pistacia spp.).	Não
16.Pinoli (Pinus spp.).	Não
17.Castanhas (Castanea spp.).	Não
18.Látex natural.	Não

*Referência: RDC n° 26, de 02 de julho de 2015

*Alergênicos podendo conter soja

9 – TRANSGÊNIA

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

10 - RÓTULO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

De acordo com a Resolução RDC Nº 360 de 23/12/2003.

11 – ACONDICIONAMENTO

Ráfia laminada: 50 kg

Granel

12 - VALIDADE

120 Dias a partir da data de fabricação.

13 – ARMAZENAMENTO

Armazenar em temperatura ambiente, ao abrigo da luz solar e umidade. Não estocar próximo de produtos que ofereçam risco de contaminação por cheiro, insetos ou agentes químicos.

14 – TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos, sem resíduos de outras substâncias químicas, tóxicas, graxas e/ou lubrificantes e protegidos contra umidade e raios solares.

15 – LEGISLAÇÕES

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.

Referência: RDC n.º 07 de 18/02/2011 complementado pela RDC n.º 38 de 08/02/2017, 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, Referência: RDC n° 150, de 13 de abril de 2017 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.

16 - CONTROLE DE ALTERAÇÕES

Data	Revisão	Item	Descrição da alteração
12.07.2017	1	9	Redução da vida útil.
12.02.2019	2	1	Descrição das características.
12.02.2019	3	2.1	Correção de granulometria.
09/05/2022	4	7	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
13/03/2024	5	8	Inclusão na tabela de alergênicos *podendo conter soja.
27/06/2024	6	3.1	Revisão nos parâmetros de retenção das peneiras.

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