

Especificações técnicas

Fubá



1 - DESCRIÇÃO

Farinha de milho de granulometria fina, com alto teor de amido e elevada pureza, livre de películas e gérmen, de cor amarela, com odor e sabor característicos do milho.

2 - APLICAÇÕES

Matéria-prima para indústria na produção de biscoitos, massas, sopas, cereais, snacks, panificações, coloríficos, molhos, temperos, culinária, glúten free, empacotadoras e outros.

3 - ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Análise	Padrões	Frequência
Umidade	Máx. 13%	Mensal
Teor de óleo	Máx. 1,5%	Mensal
Proteína bruta	Mín. 7%	Mensal
Fibra bruta	Máx. 1%	Mensal
Amido	Mín. 80%	Mensal

3.1 - GRANULOMETRIA

Abertura de peneira (mm)	Nº malha ABNT	Retenção %	Frequência
0,500 mm	Peneira 35	Máximo: 10	Todo lote
0,425 mm	Peneira 40	Máximo: 15	Todo lote
0,250 mm	Peneira 60	Entre 40 a 55	Todo lote
0,150 mm	Peneira 100	Entre 10 a 25	Todo lote
Prato	Fundo	Entre 15 a 30	Todo lote

4 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS

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

*Referência: RDC nº 487, de 26 de março de 2021.

*Referência: IN nº 88, de 26 de março de 2021.

5 – MACROSCOPIA E MICROSCOPIA

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

*Referência: RDC nº 623, de 9 de março de 2022

6 – AVALIAÇÕES SENSORIAIS

Análise	Padrões	Frequência
---------	---------	------------

Especificações técnicas | Fubá

Cor	Amarelo	Todo lote
Sabor	Característico	Todo lote
Odor	Característico	Todo lote
Aspecto	Farinha fina	Todo lote

7 - ADITIVOS

Análise	Padrões	Frequência
*Teor de ferro (mg/100g)	Entre: 4mg/100g a 9mg/100g	Todo lote
*Teor de ácido fólico (mg/100g)	Entre: 140 µg/100g a 220µg/100g	Todo lote

*Referência: RDC Nº 604, DE 10 DE FEVEREIRO DE 2022

8 – ESPECIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Análise	Padrões	Frequência
Salmonela sp (25g)	Ausência	Anual
Bacillus cereus (UFC/g)	m: $1,0 \times 10^2$ M: $1,0 \times 10^3$	Anual
Escherichia coli (UFC/g)	m: $1,0 \times 10^2$ M: $1,0 \times 10^3$	Anual

* 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
Fumonisin (B1, B2)	Máx. 1.500 ppb	Todo lote

Especificações técnicas | Fubá

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

10 - 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
Açúcares totais	1 g	2
Açúcares 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.		

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
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 nº 26, de 02 de julho de 2015

*Alergênicos podendo conter soja

12 - TRANSGÊNIA

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

13 – RÓTULO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

IN nº 75, de 8 de outubro de 2020

RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020

14 – ACONDICIONAMENTO

Ráfia laminada (25kg e 50kg)

Big bag (1200kg)

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.

17 - TRANSPORTE

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

18 - LEGISLAÇÕES

IN nº 60, de 23 de dezembro de 2019 – Microbiologia de alimentos.

RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 – Microbiologia para alimentos.

RDC nº 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 nº 88, de 26 de março de 2021 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

RDC nº 487, de 26 de março de 2021 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

RDC nº 655, de 24 de março de 2022 - Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores.

Referência: RDC nº 07 de 18/02/2011 complementado pela RDC nº 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 nº 429, de 8 de outubro de 2020 - Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, Referência: RDC nº 150, de 13 de abril de 2017
IN nº 75, de 8 de outubro de 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – “Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas.

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 da aplicabilidade
11/10/2017	07	14	Redução de 6 para 4 meses de validade
12/09/2017	08	7	Alteração da rdc de adição de mix de ferro e ácido fólico no fubá
14/05/2018	09	9	Revogação da legislação

Especificações técnicas | Fubá

07/10/2019	10	9	Alteração do valor da micotoxina deoxinivalenol (don) de 1.000 ppb para 750 ppb, conforme anexo IV.
09/06/2020	11	8	Alteração da legislação de microbiologia da rdc nº 12 de 2001 para rdc nº 331 e in nº 60 de 2019
04/10/2021	12	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 in nº 88 de 26 de março de 2021.
09/05/2022	13	12	Inclusão do valor de açúcares totais na informação nutricional e rdc nº 429, de 8 de outubro de 2020 – dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, in nº 75, de 8 de outubro de 2020 – estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados
05/09/2022	14	17	Revisão geral do documento.
10/02/2024	15	11	Inclusão na tabela de alergênico *podendo conter soja
27/06/2024	16	3.1	Revisão nos parâmetros de retenção das peneiras.

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