

Especificações técnicas
Gritz de Milho**1 - DESCRIÇÃO**

Grânulos de milho com granulometria fina, obtidos a partir de milho integral selecionado, que após processo de degerminação e separação de películas, passa por moagem e peneiramento, obtendo-se partículas finas, uniformes e sem presença de pó, conforme característica deste produto.

2 - APLICAÇÕES

Este griz é utilizado na preparação de mingaus, biscoitos, bolos, cereais matinais, salgadinhos e algumas cervejas.

3 - ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

| Análise | Padrões | Frequência |
|----------------|----------|------------|
| Umidade | Máx. 13% | Todo lote |
| Teor de óleo | Máx. 1% | Mensal |
| Proteína bruta | Mín. 7% | Mensal |
| Fibra bruta | Máx. 1% | Mensal |
| Amido | Mín. 80% | Mensal |

3.1 - GRANULOMETRIA

| Abertura De Peneir (Mm) | Nº Malha Abnt | Padrões (%) | Frequência |
|-------------------------|------------------|-------------|------------|
| 1,180 mm | Peneira ABNT 16 | Máx; 3 | Todo lote |
| 0,710 mm | Peneira ABNT 25 | Mín; 30 | Todo lote |
| 0,600 mm | Peneira ABNT 30 | Máx; 20 | Todo lote |
| 0,425 mm | Peneira ABNT 40 | Máx; 30 | Todo lote |
| 0,212 mm | Peneira ABNT 70 | Máx; 10 | Todo lote |
| 0,150 mm | Peneira ABNT 100 | Máx; 1 | Todo lote |
| Prato | Fundo | Máx; 1 | 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 |
|--|--|------------|
| Areia | Máximo 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido | Anual |
| Ácaros | Máximo de 5 alíquota analisada | Anual |
| Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas de fabricação. | Máximo 50 e 50 g | Anual |

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

6 - AVALIAÇÕES SENSORIAIS

| Análise | Padrões | Frequência |
|-----------------------|---------------------|------------|
| Cor | Amarelo | Todo lote |
| Sabor | Característico | Todo lote |
| Odor | Característico | Todo lote |
| Aspecto | Grânulos finos | Todo lote |
| Pontos pretos (100 g) | Máximo: 70 unidades | Todo lote |

7 - ADITIVOS

Não contém.

8 - ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

| Análise | Padrões | Frequência |
|--------------------------|--|------------|
| Salmonela sp (25g) | Ausência | Todo lote |
| Bacillus cereus (UFC/g) | m: 1,0 x 10 ² M: 1,0 x 10 ³ | Todo lote |
| Escherichia coli (UFC/g) | m: 1,0 x 10 ² M: 1,0 x 10 ³ | Todo lote |

*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 |
| Fumonisinias (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 38 de 08/02/2017.

10 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| Porção de 100g (2 xícaras) | | |
|----------------------------|--------------------|---------|
| Quantidade por porção | | %VD (*) |
| Valor Energético | 330 Kcal = 1506 KJ | 16,5 |
| Carboidratos | 74 g | 24 |
| Açúcares totais | 0,9 g | 2 |
| Açúcares adicionados | 0 g | 0 |
| Proteínas | 7 g | 9 |
| Gorduras Totais | 0,80 g | 1,45 |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0 |
| Gorduras trans | 0 | 0 |
| Fibra Alimentar | 5,8 g | 23 |
| 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* |

Especificações técnicas | Gritz de Milho Uso Industrial

| | |
|---|-----|
| 7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos. | Não |
| 8. Amêndoa (Prunus dulcis, sin. Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.). | Não |
| 9. Avelãs (Corylus spp.). | Não |
| 10. Castanha-de-caju (Anacardium occidentale). | 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 20.

14 – ACONDICIONAMENTO

Ráfia laminada (25Kg e 50 kg)

Big bag (1,250 kg)

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, 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

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.

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. 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 e farelos.

19 - CONTROLE DE ALTERAÇÕES

| Data | Revisão | Item | Descrição da alteração |
|------------|---------|------|--|
| 22/11/2013 | 01 | 3.1 | Correção de retenção |
| 09/05/2014 | 02 | 9 | Alteração de validade |
| 07/07/2014 | 03 | 2 | Inclusão de snacks e corn flakes |
| 06/04/2015 | 04 | 3.1 | Ajuste de granulometria na ABNT |
| 02/02/2016 | 05 | 15 | Redução da vida útil de 180 para 120 dias |
| 08/05/2017 | 06 | 2 | Descrição das aplicações |
| 11/10/2017 | 07 | 14 | Inclusão do big bag como forma de acondicionamento |
| 14/05/2018 | 08 | 3 | Ajuste da umidade de 14% para 13% |
| 07/10/2019 | 09 | 3.1 | Ajuste de granulometria na ABNT 16 abertura 1.180mm |
| 09/06/2020 | 10 | 8 | Alteração da legislação de microbiologia da rdc nº 12 de 2001 para rdc nº 331 e in nº 60 de 2019 |

Especificações técnicas | Gritz de Milho Uso Industrial

| | | | |
|------------|----|----|---|
| 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 in nº 88 de 26 de março de 2021. |
| 09/05/2022 | 12 | 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 | 13 | 17 | Revisão geral da ETP |
| 13/03/2024 | 14 | 11 | Inclusão na tabela de alergênico *podendo conter soja |

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