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 gritz 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 peneira (mm)	**Nº malha ABNT**	**Padrões (%)**	**Frequência**
1,180 mm	Peneira 14	Máx; 0,5	Todo lote
0,850 mm	Peneira 20	Máx; 3	Todo lote
0,710 mm	Peneira 24	Entre; 10 a 30	Todo lote
0,600 mm	Peneira 28	Entre; 15 a 40	Todo lote
0,425 mm	Peneira 35	Entre; 20 a 40	Todo lote
0,300 mm	Peneira 50	Máx; 3	Todo lote
Prato	Fundo	Máx; 0,5	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 n° 487, de 26 de março de 2021.

*Referência: IN n° 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 na alíquota analisada	Anual

Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas de fabricação.	Máximo 50 e 50 g	Anual

*Referência: RDC n° 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 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.

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 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
Açucares totais	0,9 g	2
Açucares 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*
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

*Alergênico 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 N° 429, de 8 de outubro de 20.

14 – ACONDICIONAMNETO

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 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
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 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 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 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
10/02/2024	14	11	Inclusão na tabela de alergênico *podendo conter soja

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

Mizael Ramos	Saulo Badotti