

Especificações técnicas Semolina

Código ETP-2

Revisão 9

Emissão 04/05/2016



1 - DESCRIÇÃO

Grânulos de milho fino, 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

Semolina de milho é um tipo de farinha de milho grossa com grãos de até 0,6 milímetros de diâmetro. Ela é utilizada no preparo de cereais matinais e salgadinhos industrializados.

3 - ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Análise	Padrões	Metodologia
Umidade	Máx. 13%	Adolfo Lutz 4.4.1-MAP 03
Extrato etéreo	Máx. 1%	Adolfo Lutz 032:4 – Método B
Proteína bruta	Mín. 7%	Adolfo lutz 4.12
Fibra bruta	Máx. 1%	Adolfo lutz 44.5
Amido	Mín. 80%	Adolfo Lutz 4.14

3.1 – GRANULOMETRIA

Abertura de peneira (mm)	Nº malha ABNT	Retenção %	Metodologia
0,600 mm	Peneira 30	Máximo: 10	ABNT
0,500 mm	Peneira 35	Entre 15 a 50	ABNT
0,425 mm	Peneira 40	Entre 20 a 50	ABNT
0,250 mm	Peneira 60	Máximo: 20	ABNT
Prato	Fundo	Máximo: 5	ABNT

4 - AVALIAÇÕES SENSORIAIS

Cor	Amarelo
Sabor	Característico
Odor	Característico
Aspecto	Grânulos finos

5 – ADITIVOS

Não contém.

6 - ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

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

* Referência: RDC Nº 331 de 23/12/2019, IN 60 de 23/12/2019.

7 - 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
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

8 - 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.

9 - 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

10 - RÓTULO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

IN nº75, de 8 de outubro de 2020,

RDC Nº429 de 8 de outubro de 2020

11 – ACONDICIONAMENTO

Ráfia laminada (25kg e 50kg)

Big bag (1200kg)

12 - VALIDADE

120 Dias a partir da data de fabricação.

13 - 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.

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 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.

16 - CONTROLE DE ALTERAÇÕES

Data	Revisão	Item	Descrição da alteração
10/04/2018	1	12	Alteração de validade
05/06/2018	2	10	Alteração de RDC
03/06/2019	3	3	Redução de umidade
05/10/2020	4	11	Inclusão da embalagem Big Bag
15/03/2021	5	10	Alteração de RDC

Especificações técnicas / **Semolina**

03/11/2023	6	8	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
03/11/2023	7	15	Revisão geral da rdc
13/03/2024	8	9	Inclusão na tabela de alergênicos *podendo conter soja.
27/06/2024	9	3.1	Revisão nos parâmetros de retenção nas peneiras.

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