

Especificações técnicas Canjiquinha de Milho II



Código ETP-7

Revisão 05/06/2018

Emissão 30/04/2009



1 - DESCRIÇÃO

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

2 - ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

ANÁLISE	PADRÕES	METODOLOGIA
Umidade	Máx. 13%	MFQ025-Ed6/02/2003-ABIMILHO
Teor de óleo	Máx. 1%	MFQ024-Ed 6/02/2003-ABIMILHO
Proteína bruta	Mín. 7%	MFQ013-Ed 6/02/2003-ABIMILHO
Fibra bruta	Máx. 1%	MFQ009-Ed 6/02/2003-ABIMILHO
Amido	Mín. 80%	MFQ006-Ed 6/02/2003-ABIMILHO

2.1 - GRANULOMETRIA

ABERTURA DE PENEIRA (mm)	Nº Malha ABNT	RETENÇÃO %	METODOLOGIA
2,00 mm	Peneira 10	Máximo: 1	MFQ016-Ed 6/02/2003-ABIMILHO
1,40 mm	Peneira 14	Entre 10 a 45	MFQ016-Ed 6/02/2003-ABIMILHO
1,18 mm	Peneira 16	Entre 10 a 50	MFQ016-Ed 6/02/2003-ABIMILHO
0,85 mm	Peneira 20	Máximo: 30	MFQ016-Ed 6/02/2003-ABIMILHO
0,71 mm	Peneira 25	Máximo: 5	MFQ016-Ed 6/02/2003-ABIMILHO
Prato	Fundo	Máximo: 1	MFQ016-Ed 6/02/2003-ABIMILHO

3 - AVALIAÇÕES SENSORIAIS

Cor	Amarelo
Sabor	Característico
Odor	Característico
Aspecto	Grânulos finos
Pontos pretos (100 g)	Máximo: 100 unidades

4 - ADITIVOS

Não contém.

5 - ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

- Especificações microbiológicas conforme RDC N° 12 de 02/01/2001.
- Especificações para microtoxinas conforme RDC N° 07 de 18/02/2011.

6 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 50g (1/2 xícara)			
Quantidade por porção			%VD (*)
Valor Calórico	180 Kcal		7
Carboidratos	38 g		9
Proteínas	3 g		8
Gorduras Totais	1 g		1
Gorduras Saturadas	0 g		0
Colesterol	0 mg		0
Fibra Alimentar	2 g		6
Cálcio	Quantidade não significativa		0
Ferro	1,5 mg		15
Sódio	0 mg		0

(*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias.

7 - RÓTULO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

De acordo com a Resolução RDC N° 360 de 23/12/2003.

8 - EMBALAGEM

- Ráfia laminada: **50 kg**

9 - VALIDADE

- **120 dias** a partir da data de fabricação.

10 - 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.

11 - TRANSPORTE

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

12 - CONTROLE DE ALTERAÇÕES

DATA	REVISÃO	ITEM	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
21/06/2016	Mizael Ramos	2.1	Correção de retenção.
10/04/2018	Mizael Ramos	9	Alteração de validade.
05/06/2018	Mizael Ramos	5	Alteração de RDC.

ELABORADO POR	APROVADO POR
MIZAEL RAMOS	SAULO BADOTTI