

Especificações técnicas

Fubá



Código ETP-1

Revisão 05/06/2018

Emissão 12/11/2013



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 - ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

ANÁLISE	PADRÕES	METODOLOGIA
Umidade	Máx. 13%	MFQ025-Ed 6/02/2003-ABIMILHO
Teor de óleo	Máx. 1,5%	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
0,500 mm	Peneira 35	Máximo: 10	MFQ016-Ed 6/02/2003-ABIMILHO
0,425 mm	Peneira 40	Máximo: 15	MFQ016-Ed 6/02/2003-ABIMILHO
0,250 mm	Peneira 60	Entre 40 a 55	MFQ016-Ed 6/02/2003-ABIMILHO
0,150 mm	Peneira 100	Entre 10 a 25	MFQ016-Ed 6/02/2003-ABIMILHO
Prato	Fundo	Entre 15 a 30	MFQ016-Ed 6/02/2003-ABIMILHO

3 - AVALIAÇÕES SENSORIAIS

Cor	Amarelo
Sabor	Característico
Odor	Característico
Aspecto	Farinha fina

4 - ADITIVOS

Enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme RDC n.º 344 de 13/12/2002.

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 Energético	170Kcal=721 kJ	9
Carboidratos	37 g	12
Proteínas	3,4 g	5
Gorduras Totais	0,9 g	2
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	**
Fibra Alimentar	2,4 g	10
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico	75,0 mcg	19

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** Valor diário não estabelecido.

7 - RÓTULO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

8 - EMBALAGEM

- Ráfia: **50 kg**
- Ráfia laminada: **25 kg**
- Fardos: **20 pacotes de 1000 g**

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
11/06/2013	Saulo Badotti	2.1	Correção de padrão.
16/07/2013	Saulo Badotti	2.1	Correção de padrão.
20/11/2013	Saulo Badotti	2.1	Correção de padrão.
08/05/2014	Mizael Ramos	2.1	Correção de retenções.
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