

Milho em grão

moinhoregio.com.br

FICHA DE CLASSIFICAÇÃO EM GRUPOS

1 - ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS:

ITEM	LIMITES
Umidade	Máximo 14%
Densidade	Mínimo 750g/L
Trincados	Máximo 5%
Aspecto	Grãos inteiros e sadios
Cor	Amarelo, amarelo alaranjado
Odor	Característico
Granulometria	Conforme grupo

2 - ESPECIFICAÇÕES DE MICOTOXINAS

(conforme RDC nº138/2017):

PROPRIEDADE	MÍNIMO	MÁXIMO
Aflatoxina (B1, B2, G1, G2)	-	20 µg/kg
Desoxinivalenol (DON)	-	1.500 µg/kg
Fumonisinias (B1 + B2)	-	3.000 µg/kg
Zearalenona	-	20 µg/kg
Ocratoxina A	-	10 µg/kg

3 - ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (conforme RDC nº12/2001):

PARÂMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO	FREQUÊNCIA DA ANÁLISE
Bacillus Cereus	NA	3 X 10 ³ UFC/g	Lote a lote
Coliforme a 45°C	NA	10 ² UFC/g	Lote a lote
Salmonela	NA	Ausência em 25g	Lote a lote

4 - CLASSIFICAÇÃO EM TIPOS (conforme. IN 60/2011):

ENQUADRAMENTO	GRÃOS AVARIADOS		GRÃOS QUEBRADOS	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	CARUNCHADOS
	ARDIDOS	TOTAL			
Tipo 1	1%	6%	3%	1%	2%
Tipo 2	2%	10%	4%	1%	3%
Tipo 3	3%	15%	5%	2%	4%
Fora de Tipo	5%	20%	Maior que 5%	Maior que 2%	8%

5 - CLASSIFICAÇÃO EM GRUPOS (Padrão interno):

GRUPO	GRANULOMETRIA - RETENÇÃO PENEIRA 8mm		DUREZA	TIPO (Tabela item 4)
	LIMITE	%		
M 1	Mínimo	80	DURO	1
M 2	2	65	SEMIDURO	1
M 3	3	55	DENTADO	2

6 - ESQUEMA VISUAL DA CLASSIFICAÇÃO EM GRUPOS:

