



Ficha Técnica

Milho Orgânico

Descrição

Milho orgânico são os grãos provenientes da espécie *Zea mays* L. Este sendo classificado em grupos, classes e tipos.

O milho, de acordo com a coloração do grão, será classificado nas seguintes classes: I – amarela: constituída de milho que contenha no mínimo 95%, em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado, o grão de milho amarelo com ligeira coloração vermelha ou rósea no pericarpo será considerado da classe amarela.

Certificado via “IBD Certificações” PR243
Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial

Composição

Milho Orgânico.

Embalagem

Apresentação em sacos de rafia de 30 kg.

Prazo de Validade

2 meses

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar, livre de insetos e roedores, sobre paletes e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém.

Principais Aplicações

Ração animal, in natura, canjica e para produzir fubá.

Informação Nutricional*

| Quantidade por porção de 107g (2 xícaras) | | *VD |
|---|-----------------|-----|
| Valor Energético | 155kcal = 649kJ | 8% |
| Carboidratos | 31g | 10% |
| Proteínas | 7g | 9% |
| Gorduras Totais | 0,7g | 1% |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0% |
| Gorduras Trans | 0g | ** |
| Fibra Alimentar | 4,2g | 17% |
| Sódio | 1,2mg | 0% |

Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas
TBCA, 2017.

Características Sensoriais

| Cor | Amarelo/amarelo alaranjado |
|----------------|----------------------------|
| Aspecto Visual | Grão homogêneos |
| Sabor e Odor | Característicos |

Características Físico-Químicas

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Umidade % (p/p) | Máx. 14,0 |
| Grãos Avariados (%) | Máx. 0,20 |
| Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 (µg/kg) | Máx. 20 |
| Ocratoxina A (µg/kg) | Máx. 20 |
| Desoxinivalenol (DON) (µg/kg) | Máx. 3000 |
| Fumonisinias (B1+B2) (µg/kg) | Máx. 5000 |
| Zearalenona (µg/kg) | Máx. 400 |
| Arsênio (mg/kg) | Máx. 0,30 |
| Chumbo (mg/kg) | Máx. 0,20 |
| Cádmio (mg/kg) | Máx. 0,10 |

Características Microbiológica

Não se aplica

Características Microscópicas e Macroscópicas

| Matéria estranha | Limite de tolerância |
|-----------------------------|----------------------|
| Ácaros mortos | *Máx. 5 unid |
| Cinzas Insolúveis em ácidos | Máx. 1,5 unid |

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

*RDC n° 14/2014 – ANVISA Frequência de análise: A cada lote produzido.

Alergênicos

Contém Glúten

Alérgicos: pode conter traços trigo e soja devido ao compartilhamento de equipamentos.

*De acordo com as legislações ANVISA (RDC 26/2015); FALCPA (Act of 2004); EUR-LEX 1169/2011

Emissão: Nov-2016
Revisão: 03(26-Ago-2019)

BIORGÂNICA PRODUTOS ORGÂNICOS LTDA
CNPJ: 08.641.174/0001-45
Rodovia PR-182, KM 458 – Zona Rural
CEP: 85770-000 Realeza – PR
FONE: (46) 3543-4613 – C. Postal 152

