



## Especificação Técnica

### Milho pipoca orgânico

#### Descrição

Entende-se por milho pipoca os grãos provenientes da espécie *Zea mays* L., subespécie *mays*, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180°C.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243  
*Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial*

#### Composição

Milho pipoca orgânico.

#### Embalagem

Apresentação em sacos de rafia de 25kg.

#### 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 30cm das paredes do armazém.

#### Principais Aplicações

In natura doce e sagado.

#### Informação Nutricional\*

Quantidade por porção de 43g (1xícara)		*VD
Valor Energético	152kcal = 643kJ	8%
Carboidratos	33g	11%
Proteínas	4,3g	6%
Gorduras Totais	1,5g	3%
Gorduras Saturadas	0,2g	1%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	4,8g	19%
Sódio	14,5mg	1%

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. Fonte: TBCA, 2017.

#### Características Sensoriais

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

#### Características Físico-Químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 13,5
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. 2000
Zearalenona (µg/kg)	Máx. 150
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,30
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10

#### Características Microbiológica

<i>E. coli</i>	≤ 1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 25g

#### 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 de soja e trigo devido ao compartilhamento de equipamento.

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

Emissão: Mar-2018  
 Revisão: 06(14-Set-2021)

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





## Especificação Técnica

### Milho pipoca orgânico

#### Descrição

Entende-se por milho pipoca os grãos provenientes da espécie *Zea mays* L., subespécie *mays*, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180°C.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243  
*Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial*

#### Composição

Milho pipoca orgânico.

#### Embalagem

Apresentação em embalagem plástica de 2kg.

#### Prazo de Validade

18 meses em ATM. Após aberto manter sob refrigeração ou consumir em 45 dias.

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 30cm das paredes do armazém.

#### Principais Aplicações

In natura doce e sagado.

#### Informação Nutricional\*

Quantidade por porção de 43g (1xícara)	*VD
Valor Energético	152kcal = 643kJ 8%
Carboidratos	33g 11%
Proteínas	4,3g 6%
Gorduras Totais	1,5g 3%
Gorduras Saturadas	0,2g 1%
Gorduras Trans	0 g **
Fibra Alimentar	4,8g 19%
Sódio	14,5mg 1%

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. Fonte: TBCA, 2017.

#### Características Sensoriais

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

#### Características Físico-Químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 13,5
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. 2000
Zearalenona (µg/kg)	Máx. 150
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,30
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10

#### Características Microbiológica

<i>E. coli</i>	≤ 1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 25g

#### Características Microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Acaros 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 de soja e trigo devido ao compartilhamento de equipamento.

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

Emissão: Ago-2020  
 Revisão: 03(14-Out-2021)

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





## Especificação Técnica

### Milho pipoca orgânico

#### Descrição

Entende-se por milho pipoca os grãos provenientes da espécie *Zea mays* L., subespécie *mays*, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180°C.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243  
*Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial*

#### Composição

Milho pipoca orgânico.

#### Embalagem

Apresentação em embalagem plástica de 500g.

#### Prazo de Validade

18 meses em ATM. Após aberto manter sob refrigeração ou consumir em 45 dias.

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 30cm das paredes do armazém.

#### Principais Aplicações

In natura doce e sagado.

#### Informação Nutricional\*

Quantidade por porção de 43g (1 xícara)		*VD
Valor Energético	152kcal = 643kJ	8%
Carboidratos	33g	11%
Proteínas	4,3g	6%
Gorduras Totais	1,5g	3%
Gorduras Saturadas	0,2g	1%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	4,8g	19%
Sódio	14,5mg	1%

\*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. \*\*VD não estabelecido. Fonte: TBCA, 2017.

#### Características Sensoriais

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

#### Características Físico-Químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 13,5
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. 2000
Zearalenona (µg/kg)	Máx. 150
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,30
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10

#### Características Microbiológica

<i>E. coli</i>	≤ 1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 25g

#### 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 de soja e trigo devido ao compartilhamento de equipamento.

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

Emissão: Ago-2021  
 Revisão: 00(12-Abr-2021)

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

