



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

#### Composição

Milho orgânico.

#### Embalagem

Apresentação em sacos de rafia de 30kg ou a granel

#### 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, canjica e para produzir fubá.

#### Informação Nutricional\*

Porções por embalagem: 667 porções

Porção: 45g (1/4 xícara)

	100g	45g	*VD
Valor Energético	138kcal	62kcal	3,1%
Carboidratos	29g	13g	9,7%
Açúcares totais	9,8g	4,4g	
Açúcares adicionados	0,0g	0,0g	0,0%
Proteínas	6,6g	3,0g	6,0%
Gorduras Totais	0,6g	0,3g	0,5%
Gorduras Saturadas	0,1g	0,05g	0,3%
Gorduras Trans	0,0g	0,0g	0,0%
Fibra Alimentar	3,9g	1,8g	7,2%
Sódio	1,1mg	0,5mg	10%

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Fonte: TBCA, 2020.

#### 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
Fumonisinas (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

<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 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

Cód.: ESP 0037 GER

Emissão: Nov-2016

Revisão: 06(22-Jul-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

