



Ficha Técnica

Farinha de Milho Orgânica

Descrição

Farinha de milho é o produto obtido pelo grão de milho (*Zea mays L.*) seco, desgerminado, moído e peneirado.

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

Composição

Milho Orgânico.

Embalagem

Apresentação em sacos de papel kraft 25 kg.

Prazo de Validade

3 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

Cozida, Bolos, Massas e Pães.

Informação Nutricional*

Quantidade por porção de 42g (1 xícara)	*VD
Valor Energético 149kcal = 625kJ	7%
Carboidratos 33g	11%
Proteínas 3g	4%
Gorduras Totais 1g	2%
Gorduras Saturadas 0g	0%
Gorduras Trans 0g	**
Fibra Alimentar 2g	8%
Sódio 0 mg	0%
Ferro 2,1mg	15%
Ácido Fólico 76mcg	19%

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	Pó fino
Sabor e Odor	Característicos

Características Físico-Químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 15%
Acidez em mL de NaOH 1N	Máx. 5,0%
Amido %	Mín. 72,0%
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 (µg/kg)	Máx. 20
Ocratoxina A (µg/kg)	Máx. 20
Fumonisinias (B1+B2) (µg/kg)	Máx. 1500
Zearalenona (µg/kg)	Máx. 150
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,30
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10
Granulometria (mesh)	Máx. 40

Características Microbiológica

<i>Coliformes a 45° C</i>	Máx. 10 ² UFC g ⁻¹
<i>Salmonella sp.</i>	Ausência em 25 g
<i>Bacillus cereus</i>	Máx. 3x10 ³ UFC g ⁻¹

Características Microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Fragmento de insetos (não considerados indicativos de risco)	Máx. 50 unid em 50g
Cinzas insolúveis em ácido (%)	Máx. 1,5
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações da metodologia

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

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

Alergênicos

Contém Glúten

Alérgicos: pode conter traços soja e trigo 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(28-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

