

FARINHA DE MILHO (FUBÁ)

NCM: 1102.20.00

SOBRE O PRODUTO

Farinha obtida do milho (OGM - Zea Mays spp. 100%) degerminado e moído com granulometria específica. Nomes comerciais mais comuns: fubá de milho, fubá, farinha de milho fina.

FINALIDADES DE USO

Matéria-prima para indústrias na produção panificação, coloríficos, culinária, empacotadoras e outros.

ESPÉCIE DOADORA DO GENE

Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPIAS

Dentro dos limites estabelecidos pela Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014.

CARACTERÍSTICAS

Descrição	Avaliação
Aspecto	Grânulos finos e soltos
Odor	Típico de fubá, sem qualquer odor estranho
Sabor	Típico de fubá, sem sabores de azedo, mofado ou velho
Cor	Amarelo
Textura	Típico de fubá

Parâmetro	Nível	Parâmetro	Nível
Umidade	Máx. 13,0%	Ferro	Mín. 4,0 mg/100g
Óleo	Mín. 2,50%	Ácido fólico	Mín. 140 µg/100g
Amido	Máx. 60,0%	Peso específico	600-650 g/Lt
Proteína	Máx. 10,0%	Peneiras (ABNT/MM)	Retenção
Material mineral	Máx. 1,0%	35 (0,500)	Máx. 1,0%
Acidez (ml NaOH 1N/100g)	Máx. 3,0%	60 (0,250)	Mín. 20%
Micotoxinas	Nível	80 (0,180)	Máx. 40%
Aflatoxinas (AFB1, AFB2, AFG1, AFG2)	Máx. 1,5%	Fundo	Máx. 40%
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 750 µg/Kg	Microrganismos	Nível
Ocratoxina A (OTA)	Máx. 10 µg/Kg	Coliformes a 45°C (NMP/g)	Máx. 10 ²
Zearalenona (ZEA)	Máx. 150 µg/Kg	Salmonella sp (em 25g)	Ausência
Fumonisinias (B1 + B2)	Máx. 1500 µg/Kg	Bacillus cereus (UFC/g)	Máx. 3 x10 ³
Metais Pesados	Nível		
Arsênio (As)	<0,3ppm		
Cádmio (Cd)	<0,1ppm		
Chumbo (Pb)	<0,2ppm		

*De acordo com RDC nº 14 de 28 de março de 2014.

FARINHA DE MILHO (FUBÁ)

NCM: 1102.20.00

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (porção de 50g)

Quantidade por porção

Valor energético	176 kcal	739 kJ	9%
Carboidratos	39 g		13%
Fibra dietética	2,0 g		6%
Açúcares totais	6,0 g		2%
Proteínas	3,6 g		4,8%
Gorduras totais	1,0 g		1,8%
Gorduras saturadas	0 g		0%
Gorduras trans	0 g		-
Fibra alimentar	2,3 g		9,2%
Ferro	2,1 g		15%
Sódio	0 mg		0%
Ácido fólico (vitamina B9)	75 mcg		19%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.

ACONDICIONAMENTO E FORNECIMENTO

Acondicionado em sacos de polipropileno, tipo ráfia, com peso líquido de 25 Kg, 50 Kg e Big Bag. Acondicionado em polietileno, peso líquido de 500 Kg e 1 Kg.

ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Em local limpo seco e arejado, sobre estrados. 25 Kg (8 sacos altura / 7 lastro).

TRANSPORTE

Segundo padrões de Tecnologia de Embalagens e Boas Práticas de Fabricação.

VALIDADE

180 dias a partir da data de fabricação – sacos de 25 Kg.

REGISTRO DO PRODUTO

Produto dispensado de registro, conforme Resolução da Anvisa nº 23 – (15/03/2000).
Produto dispensado de registro, conforme Instrução Normativa do MAPA nº 51 – (03/08/2020).



SOLICITE SEU ORÇAMENTO

- ✉ contato@bomm.com.br
- 🌐 www.bomm.com.br
- ☎ (44) 3649 1240
- 📍 Rua Dom Pedro I, n. 1190, Escritório, Centro
CEP 85950-000, Palotina, Paraná