

Fubá (GMO) Padrão Exportação | NCM 1102.20.00

1. Identificação do Produto

- **Nomes comerciais:** Farinha de Milho; Farinha de Milho Fina; Fubá
- **Forma:** Fubá / Farinha fina
- **Classificação:** Padrão de Exportação

2. Descrição Geral

- **Origem e procedência:** Origem vegetal, Brasil
- **Aplicações:** Matéria-prima para indústrias de produção, panificação, corantes, culinária, embalagens e outras.
- **Sobre:** Obtido a partir de milho degerminado e moído com granulometria específica.
- **Composição:** Milho (*Zea mays* spp.) 100%.
- **Espécies doadoras de genes:** *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*.

3. Propriedades Físico-Químicas e Características Organolépticas

- **Umidade (% máx.):** 13,00
- **Cinzas (% máx.):** 2,50
- **Amido (% mín.):** 70,00
- **Proteína (% mín.):** 10,00
- **Matéria mineral (% máx.):** 1,00
- **Acidez (ml NaOH 1N/100g, % máx.):** 4,0 mg/100g – 9,0 mg/100g
- **Ferro:** Min. 140 µg/100g; Máx. 220 µg/100g
- **Ácido fólico:** Min. 140 µg/100g; Máx. 200 µg/100g
- **Densidade aparente:** 600 – 650 g/L
- **Cor:** Amarela
- **Odor e sabor:** Característicos
- **Aparência:** Grânulos finos e soltos

4. Características Microscópicas e Microbiológicas, Micotoxinas, Contaminantes Inorgânicos, Granulometria e Alérgenos

- **Ácaros mortos:** Máx. 5%
- **Areia ou cinzas insolúveis em ácido:** Máx. 1,5%
- **Escherichia coli/g:** Máx. 10
- **Salmonella/25 g:** Ausência
- **Bacillus cereus (UFC/g):** Máx. 10²
- **Aflatoxinas (B1 + B2 + G1 + G2):** Máx. 20 µg/kg
- **Ocratoxina A:** Máx. 20 µg/kg
- **Fumonisin (B1 + B2):** Máx. 1500 µg/kg
- **Zearalenona:** Máx. 100 µg/kg
- **Deoxinivalenol (DON):** Máx. 1000 µg/kg
- **Arsênio:** <0,3 ppm
- **Chumbo:** <0,2 ppm
- **Cádmio:** <0,1 ppm
- **Peneiras (ABNT/mm) & Retenção (%):** 18 (1,00) | Máx. 15,0
- **Peneiras (ABNT/mm) & Retenção (%):** 40 (0,425) | Máx. 70,0
- **Fundo:** Min. 70,0%
- **Alérgenos:** Nenhum

5. Armazenamento, Validade e Transporte

- **Armazenamento:** Armazenar sobre paletes, em local limpo, seco, ventilado, à temperatura ambiente, protegido do sol, pragas, odores e produtos químicos; manter a embalagem selada. Empilhamento máximo: sacos de 25 kg (8 x 7).
- **Validade:** 12 meses a partir da data de fabricação (sacos de 25 kg).
- **Transporte:** Transportar em veículo limpo, protegido contra calor, umidade e contaminação.

6. Certificações, Registro e Referências

- **Certificações:** Origem (CO); Qualidade (QC); Peso (Certificado de Peso); e Inspeção de Carga (CIC).
- Produto isento de registro (Resolução ANVISA 23/2000).
- Instrução Normativa MAPA 51/2020.
- **Referências:** Produtos de cereais e farinhas (RDC 263/2005); Análises microbiológicas (RDC 724/2022, IN 161/2022); Análises macro/microscópicas (RDC 623/2022); Contaminantes alimentares (RDC 722/2022, IN 160/2022); Enriquecimento com ferro e ácido fólico (RDC 150/2017).



Embalagem e Transporte

a) Big Bag com Válvula



b) Sacos de Ráfia PP



Nota: As opções de embalagem, incluindo FIBC com válvula de descarga inferior (500–1.000 kg) e sacos de rafia PP (25–50 kg), estão em total conformidade com os padrões internacionais de qualidade e segurança. Todos os formatos são selecionados com base nas necessidades específicas dos clientes e nas regulamentações do mercado de destino, garantindo a integridade do produto durante o transporte global. Qualquer embalagem não conforme deve ser formalmente discutida e acordada separadamente para garantir a conformidade logística. Imagens ilustrativas.

Importante: Caso as informações fornecidas sobre este produto não sejam suficientes para sua avaliação, não hesite em nos contatar para dados adicionais através de exec@bomm.com.br