

FUBÁ PRÉ-COZIDO

Informações, Características e Embalagem

Fubá Pré-Cozido Padrão Exportação | NCM 1102.20.00

1. Identificação do Produto

- Nomes comerciais: Farinha/Fubá de Milho Pré-Cozido; Fubá de Milho Instantâneo
- Forma: Fubá / Farinha fina
- Classificação: Padrão de Exportação

2. Descrição Geral

- Origem e procedência: Origem vegetal, Brasil
- Aplicações: Matéria-prima para indústrias de cereais, massas, produtos de panificação, corantes, molhos, temperos, culinária e outros.
- Sobre: Obtido a partir da moagem de milho degerminado, classificado, pré-cozido e moído com granulometria específica.
- Composição: Milho (*Zea mays* spp.), ferro e ácido fólico.
- Espécies doadoras de genes: *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*.

3. Propriedades Físico-Químicas e Características Organolépticas

- Umidade (% máx.): 13,00
- Cinzas (% máx.): ,5
- Amido (% mín.): 60,00
- Proteína (% mín.): 1,0
- Matéria mineral (% máx.): 1,0
- Acidez (% máx.): 3,0
- Ferro: Mín. 140 µg/100g; Máx. 220 µg/100g
- Índice de absorção de água (% mín.): 290
- Cor: Amarela
- Odor e sabor: Característicos
- Aparência: Grânulos finos

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

- Fragmentos de insetos: Máx. 50 em 50 g
- Ácaros mortos: Máx. 10/g
- Areia ou cinzas insolúveis em ácido: Máx. 1,5%
- *Escherichia coli*/g: Máx. 10
- *Salmonella*/25 g: Ausência
- *Bacillus cereus* presumido/g: Máx. 100
- Aflatoxinas (B1 + B2 + G1 + G2): Máx. 20 µg/kg
- Aflatoxina B1: Máx. 10 µg/kg
- Fumonisin (B1 + B2): Máx. 2000 µg/kg
- Zearalenona: Máx. 400 µg/kg
- Deoxinivalenol (DON): Máx. 1000 µg/kg
- Arsênio total: Máx. 0,30 mg/kg
- Chumbo: Máx. 0,20 mg/kg
- Mercúrio: Máx. 0,10 mg/kg
- Peneiras (ABNT/mm) & Retenção (%): 1,18 | Máx. 10,0
- Peneiras (ABNT/mm) & Retenção (%): 0,42 | Mín. 70,0
- Fundo: Mín. 7,0%
- Alérgenos: Pode conter soja

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).
- Referências: Regulamento técnico para cereais e derivados (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, IN 351/2025).



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