

| Número do documento   | Tipo de documento     | Revisão | Data       |
|---|-----------------------|---------|------------|
| EPSC 012  | Especificação Interna | 03      | 16/06/2025 |
| <b>Título:</b> Especificação Interna – Amido de Milho Caixa (12x500g) CBS |                       |         |            |

## 1. OBJETIVO

Demonstrar as especificações do produto amido de milho caixa (12x500g) CBS.

## 2. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

| Itens                       | Limites   |       |            |
|-----------------------------|-----------|-------|------------|
|                             | Mín.      | Máx.  | Instruções |
| Umidade (%)                 | 10,00     | 14,00 | AQC 004    |
| Proteína (%)                | -         | 0,40  | AQC 005    |
| Cinzas (%)                  | -         | 0,20  | AQC 006    |
| pH                          | 5,50      | 6,50  | AQC 007    |
| Viscosidade Brookfield (cP) | 100       | 150   | AQC 010    |
| SO <sub>2</sub> (ppm)       | -         | 50    | AQC 009    |
| Aspecto                     | Pó branco |       | N. A.      |

## 3. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

| Itens                          | Limites         |                 |              |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|--------------|
|                                | Mín.            | Máx.            | Instruções   |
| <i>Escherichia Coli</i> (/10g) | 10              | 10 <sup>2</sup> | Lab. Externo |
| <i>Salmonella</i> sp (/25g)    | -               | Ausente         | Lab. Externo |
| <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g) | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | Lab. Externo |

## 4. ESPECIFICAÇÕES DE MICOTOXINAS

| Itens                               | Limites |      |              |
|-------------------------------------|---------|------|--------------|
|                                     | Mín.    | Máx. | Instruções   |
| Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 (µg/kg) | -       | 20   | Lab. externo |
| Fumonisinas B1 e B2 (µg/kg)         | -       | 2000 | Lab. Externo |
| Ocratoxina A (µg/kg)                | -       | 10   | Lab. Externo |
| Zearalenona (µg/kg)                 | -       | 300  | Lab. Externo |

| Número do documento | Tipo de documento     | Revisão | Data       |
|---------------------|-----------------------|---------|------------|
| EPSC 012            | Especificação Interna | 03      | 16/06/2025 |

**Título:** Especificação Interna – Amido de Milho Caixa (12x500g) CBS

## 5. MICROSCOPIA

| Itens                     | Limites |         |              |
|---------------------------|---------|---------|--------------|
|                           | Mín.    | Máx.    | Instruções   |
| Ácaros Mortos             | (/225g) | Ausente | Lab. externo |
| Matéria Macroscópica      | (/225g) | Ausente | Lab. Externo |
| Outras Matérias Estranhas | (/225g) | Ausente | Lab. Externo |

## 6. EMBALAGEM

**6.1.** Sache de alta densidade pigmentado branca espessura 0,07 mm, caixa unitária 95x150x40 em papel Ibema Supera 275 g/cm<sup>2</sup>, caixa externa em papelão capa/forro TEST LINE 390 g/cm<sup>2</sup>.

## 7. TRANSPORTE

Deverão ser adotadas condições específicas que assegurem a qualidade do produto.

(Veículos fechados, matérias e odores estranhos).

## 8. ARMAZENAGEM

Armazenar em local seco e ventilado, ao abrigo do sol e umidade, na embalagem original fechada e afastada do contato direto com o solo.

## 9. PRAZO DE VALIDADE

12 meses (desde que estocado em condições adequadas).

## 10. INGREDIENTES

Amido de Milho, (*Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Sphingobium herbicidorovans* e/ou *Diabrotica firsifera* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e *Zea mays*).

| Número do documento | Tipo de documento     | Revisão | Data       |
|---------------------|-----------------------|---------|------------|
| EPSC 012            | Especificação Interna | 03      | 16/06/2025 |

**Título:** Especificação Interna – Amido de Milho Caixa (12x500g) CBS

## 11. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| Informação Nutricional            |       |      |       |
|-----------------------------------|-------|------|-------|
| Porções por Embalagem: 25 porções |       |      |       |
| Porção: 20g (1 colher de sopa)    |       |      |       |
|                                   | 100 g | 20 g | % VD* |
| Valor Energético (kcal)           | 380   | 76   | 4     |
| Carboidratos (g)                  | 90    | 18   | 6     |
| Açucares totais (g)               | 0     | 0    |       |
| Açucares adicionados (g)          | 0     | 0    | 0     |
| Proteína (g)                      | 0     | 0    | 0     |
| Gorduras totais (g)               | 0     | 0    | 0     |
| Gorduras saturadas (g)            | 0     | 0    | 0     |
| Gorduras trans (g)                | 0     | 0    | 0     |
| Fibras alimentares (g)            | 0     | 0    | 0     |
| Sódio (mg)                        | 0     | 0    | 0     |

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

|                |                            |
|----------------|----------------------------|
| Elaborado por: | Aline Krupnicki S. Trizoti |
| Elaborado em:  | 25/03/2015                 |
| Revisado por:  | Maicon G. Vilas Boas       |
| Aprovado por:  | Welinton Fagundes Dias     |