

	FUBÁ - TRADICIONAL - 25kg - CÓDIGO 1399	
	Código do Documento: 008_FT0700	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 05/03/2025

1. DESCRIÇÃO

Fubá

2. APLICAÇÃO

Alimentos em geral

3. INDREDIENTES

Milho (*Bacillus thuringiensis*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Streptomyces viridochromogenes*) moído

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Pode conter trigo e soja

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

25kg

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (RDC 429/20 E IN 75/20)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	362
Carboidratos (g)	75
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	6,3

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	FUBÁ - TRADICIONAL - 25kg - CÓDIGO 1399	
	Código do Documento: 008_FT0700	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 05/03/2025

Gorduras totais (g)	3,2
Gorduras saturadas (g)	0,6
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	4,1
Sódio (mg)	0

10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

19. CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
a) Farinhas, amidos, féculas e fubás	Salmonella/25g	ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	10 ²
	Escherichia coli/g	10

11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINANTES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
b) Milho: - Milho ou milho doce, Zea mays L. var. saccharata (Sturtev.) L.H. Bailey	Arsênio total	0,10
	Cádmio	0,05
	Chumbo	0,10

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	FUBÁ - TRADICIONAL - 25kg - CÓDIGO 1399	
	Código do Documento: 008_FT0700	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 05/03/2025

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Milho, milho em grão inteiro, partido, amassado ou moído, farinhas ou sêmolas de milho	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	20
Farinha de trigo, grão de cevada, cevada maltada, massas, crackers, biscoitos de água e sal, outros produtos de panificação, e outros cereais e produtos de cereais, exceto os de arroz e trigo integral	Desoxinivalenol (DON)	1000
Farinha de milho, creme de milho, fubá, flocos, canjica, canjiquinha	Fumonisinias (B1 + B2)	1500
Cereais e produtos de cereais, incluindo cevada maltada	Ocratoxina A	10
Milho de pipoca, canjiquinha, canjica, produtos e subprodutos à base de milho	Zearalenona	150

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

2. Farinhas, massas, produtos de panificação e outros produtos derivados de cereais	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Farinha de milho e fubá	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	50 em 50g

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	FUBÁ - TRADICIONAL - 25kg - CÓDIGO 1399	
	Código do Documento: 008_FT0700	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 05/03/2025

13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Contém fubá transgênico.

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 9 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir até a validade desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

16. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

17. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso