



VALIDADE

O produto possui validade de 180 dias contados a partir da data de fabricação se mantida em embalagem original e não violada, armazenado em local limpo, seco, fresco e livre de infestações e materiais contaminantes.

Informações Adicionais

As informações abaixo são referências de testes realizados em laboratório.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ANÁLISE GRANULOMÉTRICA

Peneiras (ABNT)	Retenção %	Frequência *	Propriedades	Padrão %
40 (0,425 mm)	15 – 25	100%	Umidade	Máx 13
45 (0,355 mm)	10 – 20	100%	Óleo	Máx 2
50 (0,300 mm)	15 – 25	100%	Acidez (ml sol. 1 N de NaOH/100g)	Máx 3
60 (0,250 mm)	5 – 12	100%	Aflatoxina	Ausente
70 (0,212 mm)	5 – 10	100%		
80 (0,180 mm)	Máx. 5	100%		
Fundo	Máx. 30	100%		

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

ASPECTO	Milho sem película e sem gérmen, na sua maioria
COR	Amarela levemente alaranjada
ODOR	Característico do milho.

ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

Produto embalado em sacos tipo rafia de 50 kg / Big Bag 1TN / Granel

Para uma maior conservação do produto a embalagem não pode ser violada, deve ser estocada em lugar limpo seco e fresco, sobre pallet, distante das paredes 45 cm. O local deve ser livre de infestação e agentes contaminantes.

A realização do transporte é feita através de caminhões, os quais são previamente limpos e vistoriados para garantia da qualidade dos nossos produtos.



PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE MILHO TRANSGÊNICO.

Espécies doadoras dos genes:

Bacillus thuringiensis; Streptomyces viridochromogenes;

Agrobacterium tumefaciens; Zea mays

Obrigado pela parceria de negócios!