

## **NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM DA CANJICA DE MILHO.**

### **1 - OBJETIVO**

A presente Norma tem por objetivo, definir as características de Identidade, Qualidade, Apresentação e Embalagem da Canjica de Milho, que se destina à comercialização interna.

### **2 - DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

Entende-se por canjica de milho, os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do germen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação).

### **3 - CONCEITOS**

**3.1 - UMIDADE** - O percentual de água encontrado na amostra em seu estado natural.

**3.2 - ISENTO DE SUBSTÂNCIA. NOCIVA A SAÚDE** - Quando a ocorrência se verifica dentro dos limites previstos na legislação específica em vigor.

**3.3 - OUTRAS CULTIVARES** - Os grãos ou pedaços de grãos de cultivares identificáveis como diferentes da predominante.

**3.4 - OUTRAS CLASSES** - Grãos ou pedaços de grãos de classes diferentes da predominante.

**3.5 - IMPUREZAS** - São os detritos do próprio produto, tais como: pedaços de sabugo, palhas, entre outros,

**3.6 - MATÉRIAS ESTRANHAS** - São corpos ou detritos de qualquer natureza estranhos ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, entre outros.

**3.7 - PERICARPO OU TEGUMENTO** - Camada externa que cobre o grão de milho e que pode ser incolor, marrom, alaranjado ou variegado.

**3.8 - PELICULADO** - O grão ou pedaço de grão, provida de pericarpo ou tegumento.

**3.9 - DESPELICULADO** - O grão que após o processo de escarificação não apresenta o pericarpo ou tegumento.

**3.10 - DEGERMINADO** - O grão ou pedaço de grão que após o processo de escarificação perdeu o germen ou parte dele.

**3.11 - ESCARIFICAÇÃO** - Processo manual ou mecânico que objetiva remover o pericarpo ou tegumento e o germen.

**3.12 - GERMEN** - Órgão responsável pela germinação do milho.

**3.13 - AVARIADOS** - São os grãos ou pedaços de grãos de canjica de milho, que se apresentam ardidos, mofados, carunchados ou não degerminados.

**3.13.1 - Ardidos** - São os grãos ou pedaços de grãos de canjica de milho que perderam a cor característica, por ação do calor e umidade ou por fermentação, em qualquer parte do grão.

**3.13.2 - Mofados** - São os grãos ou pedaços de grãos de canjica de milho que apresentam sinais visíveis de mofo ou embolamento de qualquer tamanho ou intensidade.

**3.13.3 - Carunchados** - São os grãos ou pedaços de grãos de canjica de milho, que se apresentam prejudicados por carunchos ou infestados por insetos.

**3.13.4 - Não germinados** - São os grãos ou pedaços de grãos de milho que, por defeito do processo de escarificação, ainda apresentam o germen.

### **4 - CLASSIFICAÇÃO**

A canjica de milho será classificada em grupos, subgrupos, classes e tipos, segundo o tamanho, presença de tegumento, coloração e qualidade.

**4.1 - GRUPO** – De acordo com o tamanho, a canjica de milho será classificada em:

**4.1.1 - Canjição** - É o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos, que fiquem retidos na peneira de 5,66mm (cinco milímetros e sessenta e seis centésimos de milímetro) de diâmetro (TYLER 3.5).

**4.1.2 - Canjica extra ou canjica quatro** - É o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos que fiquem retidos na peneira de 4,76mm (quatro milímetros e setenta e seis centésimos de milímetro) de diâmetro (TYLER 4).

**4.1.3 - Canjica especial ou canjica três** - É o produto que contém, no mínimo 80% (oitenta por cento) em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos, que fiquem retidos na peneira de 4mm (quatro milímetros) de diâmetro (TYLER 5).

**4.1.4 - Canjica misturada** - É o produto que não se enquadra em nenhum dos grupos anteriores.

**4.2 - SUBGRUPO** - De acordo com a presença ou não do tegumento ou pericarpo no grão, a canjica de milho será classificada em:

**4.2.1 - Peliculado** - É o produto que, após o processo de degerminação, contenha, no mínimo, 80% (oitenta por cento) em peso, de grãos com mais de 50% (cinquenta por cento) de tegumento.

**4.2.2 - Despeliculado** - O produto que, após o processo de degerminação, contenha, no mínimo 80% (oitenta por cento) em peso, de grãos com 50% (cinquenta por cento) do tegumento, ou menos.

**4.2.3 - Misturado** - É o produto que não se enquadra em nenhum dos subgrupos anteriores.

**4.3 - CLASSE** - De acordo com a coloração, a canjica de milho será classificada em:

**4.3.1 - Amarela** - É o produto constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos ou pedaços de grãos amarelos pálidos, amarelos alaranjados, bem como os de coloração ligeiramente vermelha ou rósea.

**4.3.2 - Branca** - É o produto constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha.

**4.3.3 - Mesclada** - É o produto que não se enquadra em nenhuma das classes anteriores.

**4.4 - TIPOS** - De acordo com a qualidade do produto, a canjica de milho será classificada em 03 (três) tipos, expressos por números de um a três, definidos pelos percentuais de ocorrência de grãos carunchados, ardidos, mofados isoladamente e a soma dos avariados (carunchados, ardidos, mofados e grãos não degerminados), conforme tabela 04.

**4.5- UMIDADE** - Independentemente do grupo, subgrupo, classe ou tipo da canjica de milho, a umidade não poderá exceder a 13% (treze por cento).

4.5.1 - O percentual de umidade não determina tipo no produto.

**4.6 - ABAIXO DO PADRÃO** - Quando os percentuais de ocorrência de defeitos excederem os limites máximos de tolerância estabelecidos no tipo 3, especificados na Tabela ,04, a canjica de milho será classificada como Abaixo do Padrão.

4.6.1 - O produto classificado como abaixo do padrão, poderá ser:

4.6.1.1 - Comercialização como tal, desde que perfeitamente identificado e cuja identificação esteja colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.

4.6.1.2 - Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto, para efeito de enquadramento em tipo.

4.6.1.3 - Reembalado e remarcado, para efeito de atendimento às exigências da norma:

#### **4.7 - DESCLASSIFICADO**

4.7.1 - Será desclassificado e proibida a comercialização para consumo humano ou animal a canjica de milho que apresentar:

4.7.1.1 - Mau estado de conservação;

4.7.1.2 - Presença generalizada de mofo;

4.7.1.3 - Odor estranho;

4.7.1.4 - Substâncias nocivas à saúde.

4.7.2 - O produto que apresentar insetos vivos terá suspensa temporariamente sua comercialização, até o expurgo para enquadramento em tipo.

4.7.3 - Somente será permitida a utilização do produto desclassificado para outros fins, após a devida autorização e acompanhamento do Ministério da Agricultura.

#### **5. EMBALAGEM**

5.1 - As embalagens utilizadas no acondicionamento da canjica de milho, poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro que, tenha sido previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura e de acordo com a legislação específica vigente.

5.1.1 - As embalagens devem obedecer às seguintes exigências:

5.1.1.1 - Economia de custo e facilidade de manejo e transporte;

5.1.1.2 - Segurança, proteção, conservação e integridade do produto;

5.1.1.3 - Boa apresentação do produto;

5.1.1.4 - Facilidade de fiscalização da qualidade e das demais características do produto;

5.1.1.5 - Tamanho, forma, capacidade, peso e resistência;

5.1.1.6 - Facilidade de marcação ou rotulagem.

#### **6. MARCAÇÃO OU ROTULAGEM**

6.1 - Toda embalagem ou lote deve constar as especificações qualitativas, marcadas, rotuladas ou etiquetadas, na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.

6.2 - Não será permitido nas embalagens, o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam a erro, ou equívoco quanto à origem geográfica, qualidade ou quantidade do produto.

6.3 - À nível de atacado, o lote deves trazer no mínimo, as seguintes indicações:

6.3.1 - Número do lote;

6.3.2 - Grupo;

6.3.3 - Subgrupo;

6.3.4 - Classe;

6.3.5 - Tipo;

6.3.6 - Safra de produção, de acordo com a declaração do responsável pelo produto;

6.4 - A nível de varejo, a marcação do produto deves trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

6.4.1 - Grupo;

6.4.2 - Subgrupo;

6.4.3 - Tipo;

6.4.4 - Nome ou razão social, endereço e número de registro no Ministério da Agricultura, do empacotador ou do proprietário do produto, quando for empacotado por terceiros.

## **7 - AMOSTRAGEM**

A retirada ou extração de amostras será efetuada do seguinte modo:

**7.1 - CANJICA DE MILHO ENSACADA** - Por furação ou calagem, na proporção mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco da seguinte maneira:

**7.1.2 - No lote** - fazer a calagem em 10% (dez por cento) no mínimo, dos sacos que compõem o lote, tomados inteiramente ao acaso.

### **7.2 - CANJICA DE- MILHO A GRANEL**

7.2.1 - Caminhões e vagões até 15t (toneladas) - fazer a coleta em, no mínimo, cinco pontos diferentes;

7.2.2 - Caminhões e vagões até; 30t (trinta toneladas)- fazer à coleta em, no mínimo, oito pontos diferentes;

7.2.3 - Caminhões e vagões acima de 30t (trinta toneladas) - fazer a coleta em, no mínimo, onze pontos diferentes;

**7.3 - CANJICA DE MILHO EMPACOTADA** - Será retirado, no mínimo, 1% (um por cento) do número total de pacotes que contém o lote.

7.4 - As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 3 (três) vias, com o peso mínimo de 1kg (Um Kilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas pelo classificador responsável pelas mesmas e terão os seguintes destinos:

01 (uma) amostra para o interessado.

02 (duas) amostras para o órgão oficial de classificação, devendo obrigatoriamente, o restante da amostra, ser recolocada no lote ou devolvido ao interessado.

7.5 - Para efeito de classificação, será utilizada uma única amostra das duas em poder do Órgão Oficial de Classificação, devendo a outra permanecer como contra-prova.

7.6 - A amostra será novamente homogeneizada, retirando-se 250g (duzentos e cinquenta gramas) para o respectivo trabalho de classificação.

## **8 - CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO**

8.1 - O Certificado de Classificação será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, de acordo com a legislação vigente,

8.2 - A sua validade será de 60 (sessenta dias) contados a partir da emissão do Certificado de Classificação.

8.3 - No Certificado de Classificação deverão constar, além das informações padronizadas, as seguintes indicações:

8.3.1 - Motivos que determinaram a classificação do produto como Abaixo do Padrão.

8.3.2 - Motivos que determinaram a "desclassificação" do produto.

8.3.3 - Percentagem de cada um dos grupos, subgrupos e classe, quando o produto for considerado misturado ou mesclado.

## **9 - ARMAZENAGEM E TRANSPORTE**

Os estabelecimentos destinados à armazenagem da canjica de milho e os meios de transporte, devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à sua perfeita conservação..., respeitadas as exigências da legislação em vigor.

## **10 - FRAUDE**

Considera-se fraude toda alteração, no acondicionamento, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto.

## **11 - DISPOSIÇÕES GERAIS**

Será de competência exclusiva do Ministério da Agricultura, através do órgão técnico competente, resolver os casos omissos por ventura surgidos na utilização da presente norma.

**TABELA 1 - GRUPOS E TOLERÂNCIAS EM PESO**

GRUPOS	TOLERÂNCIA MÍNIMA EM PESO	TOLERÂNCIA MÁXIMA DE OUTROS GRUPOS
CANJICÃO	80%	20%
CANJICA EXTRA OU QUATRO	80%	20%
CANJICA ESPECIAL OU TRÊS	80%	20%
MISTURADA	Especificar as percentagens dos grupos	

**TABELA 2 - SUBGRUPOS E TOLERÂNCIAS EM PESO**

SUBGRUPOS	TOLERÂNCIA MÍNIMA EM PESO	TOLERÂNCIA MÁXIMA DE OUTROS GRUPOS
PELICULADA	80%	20%
DESPELICULADA	80%	20%
MISTURADA	Especificar as percentagens dos grupos	

**TABELA 3 - CLASSES E TOLERÂNCIAS EM PESO**

CLASSES	TOLERÂNCIA MÍNIMA EM PESO	TOLERÂNCIA MÁXIMA DE OUTROS GRUPOS
AMARELA	95%	5%
BRANCA	95%	5%
MESCLADA	Especificar as percentagens dos grupos	

**TABELA 4 - TIPOS E TOLERÂNCIAS MÁXIMAS DE DEFEITOS (em %)**

TIPOS	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	AVARIADOS			
		MÁXIMO DE CARUNCHADOS	MÁXIMOS DE ARDIDOS	MÁXIMO DE MOFADOS	TOTAL
1	0,5	2,0	0,5	1,0	5,0
2	1,0	4,0	1,0	2,0	10,0
3	1,5	6,0	1,5	3,0	15,0

\* AVARIADOS - Somatória dos grãos carunchados, ardidos, mofados e não degerminados