



bramérica *FOODS*
BRAZILIAN COMMODITIES

PORTIFÓLIO

Ficha Técnica – Fécula de Mandioca

A fécula de mandioca é uma matéria-prima utilizada na indústria, principalmente em tecidos, papéis, colas, tintas, carnes, cerveja e alimentos. Também é utilizado na indústria de petróleo, em brocas de perfuração de poços; bem como na produção de embalagens biodegradáveis, em substituição aos derivados de petróleo.



Características Físicas e Químicas

PH: 5.0 – 7.0

Umidade: Max. 14%

Tamanho da partícula:

Cruza a malha da peneira #100: Min.99%

Acidez: Max. 3,5ml

Polpa: Max. 0,5ml

Brasas: Max. 0,20%

Viscosidade Brookfield: 180–300 Cps

Partículas estranhas: Ausente

Arsênico: Ausente – mg/kg

Chumbo: Ausente – mg/kg

Ponto de gelatinização : 60°C – 65° C.

Cor: Branca

Odor: Característico

Solubilidade: Solúvel em água

Aspecto: Pó fino, típico de amido de tapioca

Parâmetros Microbiológicos

Enumeração total de bactérias mesófilas: Máx. 5×10^3 /g (UFC/g)

Origem do coliforme fecal: Ausente em 1g

Ficha Técnica - Fubá

O fubá é uma farinha de milho de grão fino, com alto teor de amido e grande pureza, livre de filmes e germes, de cor amarela, com cheiro e sabor característicos do milho. É utilizado como ingrediente em pratos como mingaus, pudins, pãezinhos, creme de milho, entre outros.



Características Físicas e Químicas

Umidade: Max 13%

Conteúdo de óleo: Max 1.5%

Proteína bruta: Min 7%

Fibra bruta: Max 1%

Amido: Min 80%

Granulometria

0.500 mm | Peneira 35 | Max 10%

0.425 mm | Peneira 40 | Max 15%

0.250 mm | Peneira 60 | Entre 40 e 55%

0.150 mm | Peneira 100 | Entre 10 e 25%

Placa | Antecedentes | Entre 15 e 30%

Avaliação Sensorial

Cor: amarela

Sabor: Característico

Odor: característico

Aparência: farinha fina



Ficha Técnica – Gritz de Milho

O gritz de milho é uma matéria-prima utilizada na produção de cerveja, também utilizada na produção de salgadinhos, flocos, ração para pássaros e na indústria de embalagens de alimentos.

Características Físicas e Químicas

GRANULOMETRIA

SIEVE (ABNT) Padrão

16 (1,18 mm) Máx 1,0

35 (0,500 mm) 60 - 90

60 (0,250 mm) Máx. 30,0

Meio Máx. 4,0

Umidade Máx. 13,0 %

Conteúdo de óleo: Máx. 0,8 %

Acidez (ml sol. 1N de NaOH/100g) Máx. 0,3 %

Desoxinivalenol Máx. 750 ppb

Fumonisin (B1 e B2) Máx. 1000 ppb

Zearalenona Máx. 150 ppb

Ocratoxina A Máx. 10 ppb

Aflatoxina Ausente

Avaliação Sensorial

Aparência: Endosperma permeado, sem filme.

Cor amarela

Odor: Característico de milho



Ficha Técnica – Farinha de Arepa

A Farinha de Arepa é uma matéria-prima para as indústrias de produção de macarrão de milho dotipo Arepas, muito popular e tradicional na gastronomia de países como Venezuela, Colômbia e Panamá. São consumidos de várias formas, podendo ser recheados, puros com manteiga, com carne, ovo, queijo e várias outras opções.

Características Físicas e Químicas

GRANULOMETRIA

SIEVE (ABNT) Padrão

20 (0,850mm) Max. 0,0

40 (0,425mm) Max. 3,0

50 (0,300mm) Max. 35,0

120 (0,125mm) Min. 40,0

400 (0,038mm) Max. 35,0

Meio Min. 10,00

Umidade Max. 14 %

Conteúdo de óleo Max. 2,0 %

Acidez (ml sol. 1N de NaOH/100g) Max. 3,0 %

Ferro 42,0 – 62,0 ppm

Ácido Fólico 1,5 – 2,24 ppm

Desoxinivalenol Max. 750 ppb

Fumonisin (B1 e B2) Max. 1500 ppb

Zearalenona Max. 150 ppb

Ocratoxina A Max. 10 ppb

Aflatoxina Max. 20 ppb

Avaliação Sensorial

Aparência: endosperma degerminado, sem pele

Cor amarela

Odor: Característico de milho



Ficha Técnica – Bicarbonato de Amônio

O bicarbonato de amônio é usado como fermento químico na culinária. Na indústria de alimentos, é usado como agente de fermentação para produtos planos, como biscoitos. Na China, é usado para pães cozidos no vapor e biscoitos de amêndoa chineses.

Também é utilizado na indústria cosmética e processamento de couro, na indústria farmacêutica, como agente espumante na elaboração de plásticos e borracha e como componente na fabricação de fungicidas, extintores de incêndio e produtos de limpeza.

Características

Sal químico, pó cristalino branco, solúvel em água, insolúvel em álcool. Ele volatiliza rapidamente a 60 ° C. Ele volatiliza lentamente à temperatura ambiente se tiver baixa umidade. É produzido pela combinação de amônia (NH₃) e dióxido de carbono (CO₂).

Fórmula

NH₄ HCO₃

Características físicas e Químicas

PH – solução a 1%: 7.0– 8.0
Umidade: 0.25% max
Solubilidade para 30 °C (g NH₄HCO₃/ 100g H₂O): 20
Descomposição térmica: Entre 35 e 60 °C
Densidade do vapor: 2.7
% de Bicarbonato de amônio: 99.0– 100.5
% de NH₃: 20.4– 21.6

% de CO₂: 53.5– 56.0
Ferro (ppm. max): 40
Sulfatos (ppm. max): 70
Cloretos (ppm. max): 70
Metais pesados (ppm. max): 1
Arsenico (ppm. max): 2

Avaliação Sensorial

Aparência: pó de cristal branco

Cor: Branco ou incolor

Odor: leve odor de amônia

Parâmetros Microbiológicos

Contagens de placas heterotróficas: 3×10^2 UFC/g

Leveduras: Menos que 10 UFC/g

Bolores: Menos que 10 UFC/g



Ficha Técnica – Fermento Químico em Pó

O Fermento Químico é usado para fazer bolos, tortas de liquidificador, panquecas e biscoitos.

Características Físicas e Químicas

Umidade: Max 14%

Avaliação Sensorial

Aparência: Pó

Cor: branca

Odor: característico

Parâmetros Microbiológicos

Bacillus Cereus: Max.5000 UFC/g

Coliformes/45°C: Max. 100 NMP/g

Salmonella sp: Ausente em 25g



Ficha Técnica – Amido de Milho

O Amido de Milho é um elemento presente na fabricação de alimentos, sendo a principal matéria-prima dos chamados produtos extrusados, como biscoitos, cereais matinais, massas pré-cozidas e outros.

Características Físicas e Químicas

PH: 4.5 – 5.5

Umidade: Max. 14%

Proteína: Max. 0.40%

Brasas: Max. 0.20%

Viscosidade de Brookfield: Min. 480 uB

SO₂: Max. 80 ppm

Avaliação Sensorial

Aparência: Sólido em pó fino, insípido

Cor: Branco

Odor: inodoro



Ficha Técnica – Bicarbonato de Sódio

O Bicarbonato de Sódio é um reagente de laboratório, na eletrodeposição de ouro e platina; em curtumes; no tratamento de lã e seda; em nutrição animal; em cerâmica; para conservar manteiga e madeira; é um dos componentes dos talcos desodorantes. Também é usado na fabricação de extintores de incêndio de espuma. Na cozinha, é utilizado como fermento no preparo de massas, amaciante de carnes, cozimento de verduras, lavagem de frutas e verduras e lavagem de frigideiras.

Características Físicas e Químicas

PH: Max. 8.6

Purez: Min. 99.0%

Ferro: Max. 20 ppm

Cloretos: Max. 0.10%

Metais pesados: Max. 0,0005%

Arsenico: Max. 0.0002%

Umidade: Max. 0,25%

Avaliação Sensorial

Aparência: pó

Cor branca

Odor: inodoro



+ 55 (41) 3347-3051



+ 55 (41) 9.9848-0439



international@bramerica.com.br



international@bramerica.com.br



www.linkedin.com/company/bramericafoods



Rua Pedro Gusso, 2001 | CEP: 81.310-300
Curitiba/PR – BRAZIL

