



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE APOIO RURAL E COOPERATIVISMO

INSTRUÇÃO NORMATIVA SARC Nº 7 DE 15 DE AGOSTO DE 2001

O SECRETÁRIO DE APOIO RURAL E COOPERATIVISMO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o inciso III, do art. 11, do Decreto nº 3.552, de 28 de junho de 2000, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, nos arts. 8º e 12 e seus parágrafos do Decreto nº 3.664, de 17 de novembro de 2000,

Considerando a necessidade de disciplinar a classificação do trigo, facilitando e agilizando a comercialização desse produto mediante a uniformização de critérios, procedimentos e o uso de terminologia técnica única, e o que consta do Processo nº 21000.003336/2001-93, resolve:

Art.1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade do Trigo, contido em anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º Para o trigo importado, a presente Instrução Normativa será aplicada a partir do dia 01 de janeiro de 2002.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MANOEL ANTONIO RODRIGUES PALMA

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO TRIGO

1. OBJETIVO: o presente Regulamento tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade do trigo.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: Este Regulamento Técnico será aplicado para atender a obrigatoriedade de classificação prevista nos incisos I, II e III, do art. 1º, da Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000.

3. DEFINIÇÃO DO PRODUTO: Entende-se por trigo, os grãos provenientes das espécies *Triticum aestivum* L. e *Triticum durum* L.

4. CONCEITOS: Para efeito deste Regulamento, considera-se:

4.1 Peso do Hectolitro: É a massa de 100 litros de trigo, expressa em quilogramas, determinado em balança para peso específico;

4.2 Umidade: É o percentual de água encontrado na amostra do produto, podendo ser determinado por métodos indiretos, calibrados pelo método de estufa (**método 44-15 A da American Association of Cereal Chemists, 1995**);

4.3 Isento de substâncias nocivas à saúde: Quando a concorrência se verifica dentro dos limites máximos previstos na legislação específica em vigor;

4.4 Fisiologicamente desenvolvido (maduro): Quando o trigo atinge o seu desenvolvimento fisiológico completo, característico da cultivar, e está em condições de ser colhido;

4.5 Grãos avariados: São os grãos que se apresentam danificados pelo calor, danificados por insetos, ardidos, mofados, germinados, esverdeados, chochos, bem como os quebrados (fragmentados) e o triguilho.

4.5.1 Grãos Danificados pelo Calor (queimados): São grãos inteiros ou quebrados que apresentam a coloração do endosperma diferente da original, no todo ou em parte, devido a ação de elevada temperatura na secagem.

4.5.2 Grãos Ardidos: São os grãos inteiros ou quebrados que apresentam a coloração do endosperma diferente da original, no todo ou em partes, pela ação de processos fermentativos.

4.5.3 Grãos Mofados: São os grãos inteiros ou quebrados que apresentam fungos (mofo ou bolor) visíveis a olho nu.

4.5.4 Grãos Chochos: São os grãos que se apresentam desprovidos parcial ou totalmente do endosperma, devido ao incompleto desenvolvimento fisiológico e que vazam através da peneira de crivo oblongo de 1,75 mm x 20,00 mm (espessura da chapa: 0,72mm).

4.5.5 Triguilhos: São os grãos que vazam através da peneira de crivo oblongo de 1,75 mm x 20,00 mm (espessura da chapa: 0,72mm).

4.5.6 Grãos Quebrados (fragmentados): São fragmentos de grãos que vazam através da peneira de crivo oblongo de 1,75 mm x 20,00 mm (espessura da chapa: 0,72 mm).

4.5.7 Grãos Danificados por Insetos: São os grãos ou pedaços que apresentam danos resultantes da ação de insetos e / ou outras pragas.

4.5.8 Grãos Germinados: São os grãos que apresentam germinação visível.

4.5.8.1 O percentual de grãos germinados será de declaração obrigatória no laudo e no Certificado de Classificação do produto, não sendo contudo, considerado para efeito de determinação do tipo do trigo

4.5.9 Grãos Esverdeados: São os grãos que não atingiram a maturação completa e apresentam coloração esverdeada.

4.5.9.1 O percentual de grãos esverdeados será de declaração obrigatória no laudo e no Certificado de Classificação do produto, não sendo contudo, considerado para efeito de determinação do tipo do trigo

4.6 Matérias Estranhas: São todas as partículas não oriundas da planta de trigo, tais como fragmentos vegetais, sementes de outras espécies, pedra, terra, entre outras.

4.7 Impurezas: São todas as partículas oriundas da planta de trigo, tais como: cascas, fragmentos do colmo, folhas, entre outras.

4.8 Lote: É a quantidade definida de um produto que possui as mesmas características de identidade, qualidade e apresentação.

4.9 Embalagem: É o recipiente, pacote ou envoltório, destinado a garantir a conservação, e a facilitar o transporte e o manuseio dos produtos.

4.10 Produto embalado: É todo produto que está contido em uma embalagem, pronto para ser oferecido ao consumidor.

4.11 Número de Queda (Falling Number): Medida indireta da concentração da enzima alfa-amilase determinada em trigo moído, **pelo método 56-81B da American Association of Cereal Chemists (1995), sendo o valor expresso em segundos.**

4.12 Alveografia: Teste que analisa as propriedades de tenacidade (P) e de extensibilidade (L) e o trabalho mecânico (W), necessários para expandir a massa, expresso em Joules (J), sendo determinado **pelo método 54-30 A da American Association of Cereal Chemists (1995).**

4.13 Fora de Tipo: Refere-se ao produto que não atende , em 1 (um) ou mais aspectos, às especificações ou requisitos de identidade e qualidade estabelecidos neste Regulamento Técnico.

4.14 Substâncias nocivas à saúde: Refere-se a substâncias de qualquer natureza prejudiciais à saúde, cuja ocorrência não pode ser superior aos limites máximos estabelecidos em legislação vigente.

4.15 Micotoxina: Substância tóxica (metabólito) produzida por fungos, capaz de provocar danos à saúde do homem e dos animais.

5 CLASSIFICAÇÃO

O trigo será classificado em 5 (cinco) classes e 3 (três) tipos, de acordo com os seguintes critérios:

5.1. Classes: O trigo será classificado em 05 (cinco) classes: Trigo Brando, Trigo Pão, Trigo Melhorador, Trigo para outros usos e Trigo Durum, definidas em função das determinações analíticas de Alveografia (Força de Glúten) e Número de Queda (Falling Number) conforme Tabela I deste Regulamento.

5.1.1. Será facultado ao interessado, a determinação da classe do trigo a que se refere o subitem 5.1, desde que seja possível sua identificação no armazém.

5.1.2. A determinação das classes será providenciada pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento ou pela Pessoa Jurídica responsável pela classificação, sendo, neste caso, obrigatório informar o resultado no laudo e Certificado de Classificação do Produto

5.1.3. O ressarcimento das análises a que o subitem 5.1 faz menção, correrá por conta do interessado.

5.2. Tipos: O trigo será classificado em 03 (três) tipos, expressos por números de 01 (um) a 03 (três), e, definidos em função do limite mínimo do peso do hectolitro e dos limites máximos dos percentuais de umidade, de matérias estranhas e impurezas e de grãos avariados, conforme a Tabela II deste Regulamento.

5.3. Umidade, Matérias Estranhas e Impurezas:

5.3.1. O teor máximo de umidade, tecnicamente recomendável para a conservação e empacotamento do trigo, será de 13% (treze por cento).

5.3.2. Os limites máximos de matérias estranhas e impurezas admitidos para o produto estão estabelecidos na tabela II deste Regulamento.

5.4. Fora de Tipo:

5.4.1. Será classificado como Fora de Tipo, o trigo que não atender os percentuais de umidade, matérias estranhas e impureza, de grãos avariados, bem como o valor do peso hectolítrico, estabelecidos para o Tipo 3, constantes da Tabela II deste Regulamento.

5.4.2. O trigo classificado como Fora de Tipo não poderá ser comercializado e nem internalizado como se apresenta, devendo ser rebeneficiado, visando ao reenquadramento em tipo.

5.4.3. O Ministério da Agricultura e do Abastecimento poderá, excepcionalmente, autorizar a utilização de trigo fora das especificações estabelecidas neste Regulamento, devendo disciplinar também os critérios e procedimentos a serem adotados para o produto nessas condições.

5.4.3.1 Caberá ainda, às partes interessadas ou envolvidas, as responsabilidades quanto ao manuseio, uso apropriado e demais cuidados necessários à conservação da qualidade do produto nessas condições.

5.4.3.2 No caso específico de que trata o item 5.4.3, as informações de identidade e qualidade, bem como as demais declarações sobre o produto classificado como Fora de Tipo, deverão atender às disposições específicas, referentes a sua marcação ou rotulagem, estabelecidas nos itens 7.6.7, 7.7.7. e seus subitens, deste Regulamento.

5.5 Insetos vivos e sementes tóxicas:

5.5.1 Será exigida, previamente à classificação, o expurgo e/ou beneficiamento do produto que apresentar insetos vivos ou sementes tóxicas prejudiciais a sua utilização normal.

5.6 Desclassificação:

5.6.1 Será desclassificado o trigo que apresentar uma ou mais características indicadas abaixo, sendo proibida a sua comercialização para a alimentação humana. São elas:

5.6.1.2 Resíduos de produtos fitossanitários, teor de micotoxinas, de outros contaminantes, ou substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente;

5.6.1.3 Mau estado de conservação;

5.6.1.4 Acentuado odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto;

5.6.1.5 Presença de insetos vivos no produto destinado diretamente à alimentação humana.

5.6.2 Sempre que julgar necessário, o Ministério da Agricultura e do Abastecimento ou a Pessoa Jurídica responsável pela Classificação, poderá requerer análise laboratorial prévia do produto suspeito de contaminação visando a se certificar de sua impropriedade para consumo humano.

5.6.3. As análises laboratoriais serão realizados por laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento, com o respectivo ônus para o detentor do produto.

5.6.4. A pessoa Jurídica responsável pela classificação deverá comunicar imediatamente ao Ministério da Agricultura e do Abastecimento a ocorrência de produto desclassificado, para as providências cabíveis ao setor técnico competente.

5.6.5. Caberá ao Ministério da Agricultura e do Abastecimento a decisão quanto ao destino do produto desclassificado, podendo, para isso, articular-se, onde couber, com outros órgãos oficiais.

5.6.5.1. No caso específico da permissão ou autorização de utilização do produto desclassificado para outros fins, o Ministério da Agricultura e do Abastecimento deverá estabelecer, ainda, todos os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa desnaturação ou destruição, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário e responsável pela inviolabilidade e indivisibilidade do lote, em todas as fases de manipulação, imputando-lhe as ações civis e penais cabíveis em caso de irregularidades ou de uso não-autorizado do produto nestas condições.

5.7. Substâncias nocivas à saúde:

5.7.1 O Ministério da Agricultura e do Abastecimento poderá, sempre que julgar necessário, em ação de caráter temporário ou por tempo indeterminado, exigir a análise de micotoxinas, resíduos e outros contaminantes do trigo, independentemente do resultado de sua classificação.

5.7.2. O ressarcimento dos custos das análises a que o subitem 5.7.1 faz menção, correrá por conta do interessado.

5.7.3. O Ministério da Agricultura e do Abastecimento, juntamente com outros órgãos oficiais, as pessoas jurídicas responsáveis pela classificação, instituições de pesquisa, redes de laboratórios credenciados e em parceria com o setor privado, poderá desenvolver programas específicos de monitoramento de micotoxinas, resíduos e outros contaminantes do trigo, visando ao controle e à garantia de sua qualidade para a alimentação humana.

6 EMBALAGEM

6.1. As embalagens utilizadas no acondicionamento do trigo podem ser de material natural, sintético ou outros materiais adequados.

6.2 Dentro de um mesmo lote é obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e tenham idênticas capacidades de acondicionamento.

6.3 As especificações quanto à confecção e à capacidade permanecem de acordo com legislação vigente.

7. ROTULAGEM E MARCAÇÃO

7.1. As especificações de qualidade do produto, contidas na marcação ou rotulagem, e na identificação do lote, deverão estar em consonância com o seu respectivo Certificado de Classificação.

7.2. Todo lote ou embalagem deve trazer as especificações qualitativas, marcadas ou rotuladas, na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.

7.3. Os rótulos dos produtos embalados não deverão apresentar vocábulos, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação a sua qualidade.

7.4. No nível de atacado, para o produto ensacado ou a granel (neste caso desde que não haja mistura do lote ou carga com outros produtos a granel, de diferentes qualidades ou origem), a marcação do lote deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

7.4.1. Identificação do lote;

7.4.2. Classe (quando houver a sua determinação);

7.4.3. Tipo;

7.4.4. Safra de produção, de acordo com a declaração do responsável pelo produto;

7.4.5. Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social e endereço completo);

7.4.6. Peso líquido;

7.4.7. Informação específicas sobre a condição qualitativa, manuseio, estocagem, prazo de armazenagem ou uso apropriado para o produto classificado como Fora de Tipo, a serem fornecidas pelo seu responsável, no caso previsto no item 5.4.3 deste Regulamento.

7.5. No nível de varejo (trigo embalado), a marcação ou rotulagem das especificações de qualidade será feita na posição horizontal em relação à borda superior ou inferior da embalagem, a qual deverá conter no mínimo, as seguintes indicações, no idioma oficial do país de consumo:

7.5.1. Denominação de venda do produto;

7.5.2. Número do lote;

7.5.3. Identificação da origem (deverá ser indicado o nome ou a razão social, o endereço completo e o CNPJ do produtor ou embalador, conforme o caso, assim como a localidade, o Estado e o País de origem quando for o caso);

7.5.4. Data de validade;

7.5.5. Peso líquido;

7.5.6. Tipo;

7.5.7. Informações específicas sobre a condição qualitativa, manuseio, uso, estocagem ou consumo para o produto classificado como Fora de Tipo (fornecidos pelo responsável pelo produto), no caso previsto no item 5.4.3, deste Regulamento.

7.5.7.1. No caso específico do trigo Fora de Tipo por excesso de umidade superior a 13 %, (treze por cento), deverá ser informado claramente o percentual de umidade encontrado no produto, juntamente com o seu correspondente prazo de validade para o consumo, bem como as restrições para a conservação e manuseio.

7.5.7.2. As informações relativas ao prazo de validade e restrições para o produto com excesso de umidade, serão fornecidas pelo seu responsável.

7.6 Em todo rótulo deverá ser impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento.

7.7 A identificação a que se refere o item 7.8 deverá figurar de forma visível, legível e indelével.

7.8 O lote será determinado, em cada caso, pelo produtor, fabricante ou embalador do produto, quando for necessário, segundo seus critérios.

7.9 Para a indicação do lote poderá ser utilizado:

7.9.1. Um código-chave precedido da letra “L”, que deverá constar da documentação comercial, quando ocorrer comércio nacional e internacional;

7.9.2. A data de fabricação ou de validade mínima, sempre que seja (m) indicado (s) claramente, pelo menos, o dia e o mês, nesta ordem.

7.10. As expressões qualitativas referentes à denominação do produto e da classe devem ser grafadas por extenso e o indicativo do tipo em algarismo arábico.

7.11. Os indicativos de Classe e Tipo devem ser grafados em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões específicas para o peso líquido, em legislação metrológica vigente.

7.12. No caso específico da comercialização feita a granel ou em conchas, o produto exposto diretamente ao consumidor deverá ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as seguintes indicações:

7.12.1 Denominação de venda do produto;

7.12.2 Classe, quando for classe misturado, sendo facultativa para as demais classes;

7.12.3 Tipo;

7.12.4. Identificação da origem (deverá ser indicado o nome ou a razão social, o endereço completo e o CNPJ do fabricante, produtor ou embalador, conforme o caso, assim como a localidade, o Estado e o País de origem quando for necessário);

7.12.5 No caso do produto classificado como Fora de Tipo ao nível do consumidor, observar os mesmos procedimentos previsto no item 7.7.7 e seus subitens, deste Regulamento.

8. AMOSTRAGEM

8.1. Previamente à amostragem, deverão ser observadas as condições gerais do lote do produto e, em caso de verificação de qualquer anormalidade, tais como: presença de insetos vivos ou a existência de quaisquer das características desclassificantes (odor estranho, mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, entre outras), adotar os procedimentos específicos previsto neste Regulamento.

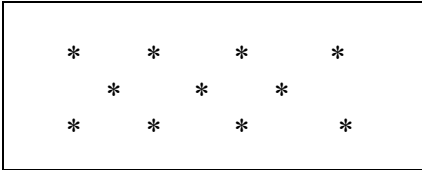
8.1 A retirada ou extração de amostras em lotes de trigo, ensacado ou a granel, obedecerá aos critérios estabelecidos pela NBR 5425/85, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e suas normas complementares, as NBR 5426/85 e 5427/85, e será efetuada do seguinte modo:

8.1.1 Trigo Ensacado: Por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30 (trinta) gramas de cada saco, observando-se o plano de amostragem abaixo:

Tamanho do lote em sacos	Nº mínimo de sacos a serem amostrados
2 a 25	2
26 a 50	3
51 a 90	5
91 a 150	8
151 a 280	13
281 a 500	20
501 a 1200	32
1201 a 3200	50
3201 a 10000	80
10001 a 35000	125
35001 a 150000	200
150001 a 500000	315
500001 ou mais	500

8.1.2 Trigo a Granel: Em veículos com o uso de amostrador apropriado, coletar amostras parciais em diferentes pontos e profundidades da carga, distribuídos de modo equidistantes, observando-se os seguintes critérios:

Carga do produto (toneladas)	Nº mínimo de pontos a serem amostrados	Distribuição dos pontos de amostragem
Até 15 toneladas	5	
Mais de 15 até 30 toneladas	8	

Mais de 30 até 50 toneladas	11	
-----------------------------	----	---

8.1.2.2. Em silos ou armazéns : a coleta será feita com uso de sonda ou caladores apropriados, ou através de descarga, observando-se os seguintes critérios:

TAMANHO DO LOTE	Nº MÍNIMO DE COLETAS
Até 10 toneladas	20
Mais de 10 até 50 toneladas	22
Mais de 50 até 100 toneladas	23
Mais de 100 toneladas	25

8.1.2.3. Grãos em movimento (carga, descarga ou transilagem): a coleta de amostra será feita em intervalos regulares de tempo, calculados em função do volume da carga e da duração da operação, introduzindo-se o amostrador em distintos setores do fluxo do grão, observando-se os mesmos critérios previstos neste Regulamento;

8.1.2.4. Em navios e similares: serão adotados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem, previstos neste Regulamento, para o produto a granel ou ensacado, conforme o caso, até que o Ministério da Agricultura e do Abastecimento através de seu setor competente, discipline a matéria;

8.1.3. Trigo embalado: (empacotado): considerando-se que o produto empacotado apresenta-se homogêneo quanto à sua qualidade, quantidade, apresentação e identificação (mesmo nº do lote), será retirado, para fins da amostragem, um número de pacotes suficientes para compor, no mínimo , 03 (três) amostras, com peso de 1 kg (um quilograma) cada.

8.2. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento, visando a garantir a identificação da mesma com o lote ou volume da qual se originou, sendo o coletor o responsável legal pela sua representatividade.

8.3 As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em no mínimo 03 (três) alíquotas, com peso de 01 kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

8.4 Uma amostra será entregue ao interessado, e as outras duas (amostra de trabalho / revisão e de contraprova) ficarão com a pessoa jurídica responsável pela classificação e o restante da amostra será obrigatoriamente recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

8.5 Para efeito de classificação, a amostra de trabalho será de 250 (duzentos e cinquenta) gramas.

8.6 O trigo, quando for destinado para a indústria, terá como facultativa sua determinação de classe, devendo, neste caso, retirar também 02 (duas) amostras de 02 (dois) quilogramas cada, sendo que uma delas será utilizada para a análise e a outra permanecerá como contraprova

9 CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

9.1. O Certificado de Classificação será emitido pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento ou pelas pessoas jurídicas devidamente credenciadas pelo mesmo, de acordo com a legislação vigente.

9.2. O Certificado de Classificação é o documento hábil para comprovar a realização da classificação, correspondendo a um determinado lote do produto classificado.

9.3 O Certificado de Classificação somente será considerado válido quando possuir a identificação do classificador (carimbo e assinatura), pessoa física devidamente habilitada e registrada no Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

9.4 A sua validade será de 45 (quarenta e cinco) dias, contados a partir de sua emissão.

9.4.1. A validade a que se refere o item anterior se aplica à validação do serviço de classificação, ou seja, ao prazo em que se pode questionar administrativamente o resultado apresentado (laudo e Certificado emitidos) e será averiguada com base na amostra de arquivo (contraprova) ou, se necessário, com uma nova amostra do produto, caso o lote em questão se mantenha inalterado nos aspectos qualitativos e quantitativos.

9.5 No Certificado de Classificação deverão constar, além das informações estabelecidas no Regulamento Técnico específico, as seguintes indicações:

9.5.1 Discriminação dos resultados de cada análise efetuada e dos percentuais encontrados para cada determinação de qualidade do trigo, estabelecidos neste Regulamento, bem como as informações exclusivas (enquadramento em classe e tipo), que serão transcritos do seu respectivo laudo de classificação presença de insetos vivos;

9.5.2 Os motivos que determinaram a desclassificação do produto;

9.5.3 Os valores de tenacidade (P) e extensibilidade (L) e do trabalho mecânico (W), quando a determinação de classe for solicitada pelo interessado;

9.5.4 O percentual de grãos germinados e de grãos esverdeados encontrados no produto, como informação qualitativa obrigatória, estabelecida no item 3.5.8.1 deste Regulamento;

9.5.5 O valor do peso hectolítrico, o percentual de umidade, o de impurezas e e matérias estranhas encontrados no produto.

10. ARMAZENAMENTO E MEIOS DE TRANSPORTE:

10.1 Os armazéns e os meios de transporte devem oferecer plena segurança e condições técnicas, imprescindíveis à perfeita conservação do trigo.

11. FRAUDE

11.1. Será considerada fraude, toda a alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, na embalagem, no transporte, no armazém, bem como nos documentos de qualidade do produto.

11.2. É também considerada fraude a comercialização do trigo em desacordo com o estabelecido neste Regulamento.

12. TABELAS

TABELA I

CLASSES	VALOR MÍNIMO DA FORÇA DO GLUTEN (10-4 J)	VALOR MÍNIMO DO NÚMERO DE QUEDA (segundos)
Trigo Brando	50	200
Trigo Pão	180	200
Trigo Melhorador	300	250
Trigo para outros fins	Qualquer	<200
Trigo Durum	-	250

TABELA II

Tipos	Peso mínimo Do Hectolitro (hg / hl)	Umidade (% máximo)	Matérias Estranhas e Impurezas (% máximo)	Grãos Avariados (% máximo)		
				Danificados por Insetos	Danificados pelo Calor, Mofados e Ardidos	Chochos, Triguilhos e Quebrados
1	78	13	1,00	0,50	0,50	1,50
2	75	13	1,50	1,00	1,00	2,50
3	70	13	2,00	1,50	2,00	5,00