

Ficha Técnica de Produto

Arroz Rosalito Integral

Tipo 1

Descrição

Arroz tipo 1, Parboilizado sem polimento. Produto 100% natural.

Composição / Ingredientes

100% de arroz agulhinha parboilizado.

Prazo de validade

06 meses após a data de fabricação e lote expresso em cada embalagem.

Fornecedor

Cerealista Rosalito Ltda.
CNPJ: 53.622.478/0001-10
Insc. Estadual: 612.013.385.119
Cidade: Santa Cruz do Rio Pardo
Estado: São Paulo
País: Brasil

Informação Nutricional

Informação Nutricional - Porção de 50 g (1/4 xícara)		
Quantidade por porção %VD*		
Valor energético	167 kcal	8%
Carboidratos	36g	12%
Proteína	3,5g	5%
Gorduras totais	1,1g	2%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	0%
Fibra alimentar	3g	12%
Sódio	0g	0%
Cálcio	0,0120g	-
Ferro	0,0010g	-

* %Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

Empilhamento Máximo

- Para armazenamento: 25 fardos
- Para transporte: 10 fardos

Embalagem

Embalagem Primária: pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente, com capacidade de:

- 1 kg – EAN (13) = 7 8960464 0021 7

Embalagem Secundária: fardos de 10kg

- Fardos 10x1 – EAN (14) = 1 78960464 0021 4
- Fardos 30x1 – EAN (14) = 1 78960464 0021 1

Dimensões dos Pacotes

- 1kg altura=4cm largura=17cm comprimento=22cm

Dimensões dos Fardos

- Fardos 10x1 altura=13cm largura=19cm comprimento=50cm

Paletização

Paletização Fardos 30X1	
5X7	7X7
A: 1,30M	A: 1,30M
L: 1,00M	L: 1,22M
C: 1,20M	C: 1,40M

Paletização Fardos 10X1	
10X10	
A: 1,29M	
L: 1,00M	
C: 1,20M	

Condições de Armazenamento

Deve ser conservado em local seco e arejado, sem incidência de luz solar direta.

Análise da Matéria Prima

Características Físicas				
Análise	Valores	Métodos	Interno / Externo	Frequência
Umidade	máx 12%	Mara	Interno	Lote
Classificação	I.N. 06	Amostragem	Externo	Lote
Controle de peso	IPEM	Dwa	Interno	Total

Características Organolépticas:

- Aspecto: característico
- Cor: característica (branca/creme)
- Textura: firme
- Cheiro: característico (ausência de odores estranhos)
- Sabor: característico do produto

Análise Microbiológicas				
Análise	Resultados	Especificações	Interno / Externo	Frequência
Mesófilis	3x10 ² UFC/g	máx 5x10 ³ UFC/g	Externo	180 dias
Coliformes a 45°	Ausência em 1g	Ausência em 1g	Externo	180 dias
Sulfito redutor	<1x10 UFC/g	máx 2x10 UFC/g	Externo	180 dias
Pesquisa Salmonela sp	Ausência em 25g	Ausência em 25g	Externo	180 dias
Coagulose positiva	Ausência em 0,1g	Ausência em 0,1g	Externo	180 dias

Características Físicas				
Análise	Resultados	Especificações	Interno / Externo	Frequência
Cinzas	0,49%	Encal	Externo	180 dias
Lipídios	0,22%	Encal	Externo	180 dias
Proteínas	7,43%	Encal	Externo	180 dias
Carboidratos	79,24%	Encal	Externo	180 dias
Umidade	máx 12%	Encal	Externo	180 dias

Sugestão de Preparo

Lave bem o arroz e deixe escorrer. Coloque-o em um frigideira no fogo baixo e deixe tostar, mexendo sempre até dourar. Refogue na panela de pressão cebola alho e azeite. Coloque 03 xícaras de água quente, acrescente uma xícara de arroz tostado e sal a gosto. Cozinhe na panela de pressão por 20 minutos, contados a partir da saída do vapor. Desligue e deixe a panela tampada por 10 minutos.