

Ficha Técnica de Produto

Arroz Rosalito Parboilizado

Tipo 1

Descrição

Arroz tipo 1, com processo de polimento. Produto 100% natural, submetido ao processo de parboilização.

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 50g (¼ xícara)		
Quantidade por porção %VD*		
Valor energético	171 kcal	9%
Carboidratos	38g	13%
Proteína	3,9g	5%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	0%
Fibra alimentar	1g	4%
Sódio	0g	0%
Cálcio	0,0260g	-
Ferro	0,0030g	-

* %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:

- 5 kg – EAN (13) = 7 8960464 0019 4
- 1 kg – EAN (13) = 7 8960464 0020 0

Embalagem Secundária: fardos de 30 kg

- Fardos 6x5 – EAN (14) = 1 78960464 0019 1
- Fardos 30x1 – EAN (14) = 1 78960464 0020 7

Dimensões dos Pacotes

- 5kg altura=7cm largura=27cm comprimento=39cm
- 1kg altura=4cm largura=17cm comprimento=22cm

Dimensões dos Fardos

- Fardos 6x5 altura=19cm largura=34cm comprimento=59cm
- Fardos 30x1 altura=18cm largura=38cm comprimento=60cm

Paletização

Paletização Fardos 6X5		
5X7	6X6	7X7
A: 1,46M	A: 1,27M	A: 1,45M
L: 1,00M	L: 1,04M	L: 1,18M
C: 1,20M	C: 1,20M	C: 1,35M
Paletização Fardos 30X1		
7X7	5X7	
A: 1,30M	A: 1,30M	
L: 1,00M	L: 1,22M	
C: 1,20M	C: 1,40M	

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	3×10^2 UFC/g	máx 5×10^3 UFC/g	Externo	180 dias
Coliformes a 45°	Ausência em 1g	Ausência em 1g	Externo	180 dias
Sulfito redutor	$< 1 \times 10$ UFC/g	máx 2×10 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

Aqueça o óleo, frite a cebola e o alho (quantidades a gosto), acrescente o arroz e frite-o bem, adicione água e deixe ferver. Quando estiver quase no ponto, abaixe o fogo e deixe secar toda água. Depois de pronto deixe descansando em panela tampada, no mínimo por 10 minutos.