REV. 003

Ficha Técnica de Produto

Arroz Rosalito Tradicional
Tipo 1

Descrição
Arroz tipo 1, com processo de polimento. Produto 100% natural.

Composição / Ingredientes
100% de arroz agulhinha branco.

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	172 kcal	9%
Carboidratos	38g	13%
Proteína	4,1g	5%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	0%
Fibra alimentar	1g	3%
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 sem 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 0003 3
- 2 kg – EAN (13) = 7 8960464 0026 2
- 1 kg – EAN (13) = 7 8960464 0024 8

ou sacas de ráfia de 50 kg

Embalagem Secundária: fardos de 30 kg e 10kg

- Fardos 6x5 – EAN (14) = 1 78960464 0003 0
- Fardos 15x2 – EAN (14) = 1 78960464 0026 9
- Fardos 30x1 – EAN (14) = 1 78960464 0024 5
- Fardos 10x1 – EAN (14) = 2 78960464 0024 2

Dimensões dos Pacotes

- **5kg** altura=7cm largura=27cm comprimento=39cm
- **2kg** altura=5,5cm largura=20cm comprimento=29cm
- **1kg** altura=4cm largura=17cm comprimento=22cm

Dimensões dos Fardos

- **Fardos 6x5** altura=19cm largura=34cm comprimento=59cm
- **Fardos 15x2** altura=21cm largura=33cm comprimento=55cm
- **Fardos 30x1** altura=18cm largura=38cm comprimento=60cm
- **Fardos 10x1** altura=13cm largura=19cm comprimento=50cm

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 15X2	
7X7	5X7
A: 1,66M	A: 1,66M
L: 1,10M	L: 1,10M
C: 1,20M	C: 1,19M

Paletização Fardos 30X1	
5X7	7X7
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
Mesófolis	$3x10^2$ 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

Em uma panela aqueça o óleo, frite a cebola e o alho (quantidades a gosto), acrescente uma xícara de arroz, deixe fritar, mexendo bem, adicione duas xícaras de água fervendo, sal e temperos a gosto. Após levantar fervura, tampe a panela e deixe cozinhar por 15 minutos. Retire a panela do fogo e abafe por 10 minutos.