

ARROZ BEM CASEIRO TIPO 1 – BRANCO

Ficha Técnica – especificações de produto

Descrição do Produto:

Arroz Branco Tipo 1, Subgrupo Polido, Classe Longo Fino.

Descrição do processo de fabricação:

O arroz em casca verde passa pelo processo de secagem, após é descascado, passa pelo processo de polimento à água e em seguida é selecionado eletronicamente, finalizando com o empacotamento automático.

Características Físico-químicas:

Umidade	Até 12,0%
Quebrados	Máx. 7,5%
Quirera	Máx. 0,5%
Micotoxinas	Ausente
Mofados, Ardidos e Pretos	Ausente
Matérias estranhas e impureza	Ausente
Microscopia: Ausência de materiais estranhos, parasitas, larvas e outras impureza	

Índices Microbiológicos

Coliformes à 45° C	UFC/g	< 1,0 x 10 est
Contagem de coliformes à 35° C	UFC/g	< 1,0 x 10 est
Staphylococcus coagulase	UFC/g	< 1,0 x 10 est
Bacillus Cereus	UFC/g	< 1,0 x 10 ² est
Contagem de bolor e leveduras	UFC/g	9,0 x 10 est
Clostrídios Sulfito redutor	UFC/g	< 1,0 x 10 est
UFC – Unidade formadora de colônias		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 50 g de arroz cru (1/4 de xícara). Quantidade por porção % VD*.

Valor Energético	170 kcal = 715 KJ	9%
Carboidratos	38 g	13%
Proteínas	3,4 g	5%
Gorduras totais	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 mg	-
Fibra alimentar	0,8 g	3%
Sódio	0 mg	0%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8400 KJ.

*Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Embalagem:

Primária: Saco plástico de polietileno de 1kg e 5kg.

Secundária: Fardo plástico transparente de 30x1 kg e 6x5 kg.

Validade:

12 meses. Armazenar em ambiente seco e arejado.

Fabricado por:

BR SUL Indústria e Comércio Ltda.

BR 116, km 520, nº 600 – CEP 96070-560, Pelotas/RS

CNPJ: 00.768.848/0001-65, I.E: 093/040.116-6