



# Coopersulca Cooperativa Reg. Agrop. Sul Catarinense

Fone: (48) 3525-8300 - Fax: (48) 3525-8315

Rua: Oscar Pietsh, 405 - Bairro: São Cristóvão - CEP: 88930-000 - Turvo - SC

CNPJ: 86.512.647/0001-18 - Inscr. Est.: 250.342.197

E-Mail: falecom@coopersulca.com.br - Site: www.coopersulca.com.br



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

### 1 – Identificação do produto:

Produto: Arroz Parboilizado Orgânico

Subgrupo: Parboilizado Polido

Classe/Tipo: longo fino - Tipo 1

Marca: FAZENDA

Nº de registro no órgão competente: SC – 20032-8

### 2 – Nome: COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA SUL CATARINENSE

Endereço: Estrada Geral TVO,362 – Linha Seco, Turvo -SC

Telefone: (48) 3525-8600 Fax: (48) 3525-8602

CNPJ: 86.512.647/0025-95 Inscrição Estadual: 255.025.335

### 3 – Características do produto: Não Contém Glúten. Não transgênico. Produto

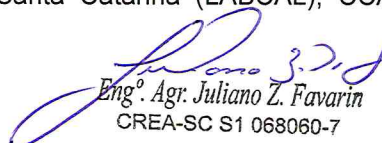
Obtido através do processo de parboilização, onde os grãos inicialmente são selecionados, em uma máquina de pré-limpeza e posteriormente são encharcados em tanque com água aquecida a uma temperatura média de 68 °C e permanecem nestes tanques durante 7 horas. Posteriormente os grãos são submetidos a um forno rotativo para parboilização por 3 minutos; e aquecidos a uma temperatura média de 650 °C para gelatinização. O principal objetivo da parboilização é manter praticamente inalterados os valores nutricionais do arroz, pois no processo as vitaminas e sais minerais são introduzidas para o interior do grão. Posteriormente o grão é secado a 13 graus de umidade, resfriado e descascado, polido e selecionado eletronicamente.

#### 3.1 – Informação Nutricional

Informação Nutricional Porção de 50 g (¼ de xícara)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético kJ (kcal)	757 kJ (178 kcal)	9
Carboidratos	38 g	13
Proteínas	3,3 g	4
Gorduras Totais	0,6 g	1
Gorduras Saturadas	0,3 g	1
Gorduras Trans	0 g	0
Gorduras Monoinsaturadas	0 g	0
Gorduras Poliinsaturadas	0 g	0
Colesterol	0 mg	0
Fibra Alimentar	0,3 g	1
Sódio	0 mg	0

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

Fonte: Laboratório de Análise da Universidade Federal de Santa Catarina (LABCAL), CCA - UFSC.

  
Eng. Agr. Juliano Z. Favarin  
CREA-SC S1 068060-7

Arroz Fazenda



## Coopersulca Cooperativa Reg. Agrop. Sul Catarinense



Fone: (48) 3525-8300 - Fax: (48) 3525-8315

Rua: Oscar Pietsh, 405 - Bairro: São Cristovão - CEP: 88930-000 - Turvo - SC

CNPJ: 86.512.647/0001-18 - Inscr. Est.: 250.342.197

E-Mail: falecom@coopersulca.com.br - Site: www.coopersulca.com.br

### 3.2 – Características Sensoriais:

Aspecto: Característico

Cor: Característico

Odor antes do preparo: Característico

Odor após preparo: Característico

Sabor após preparo: Característico

### 4 – Embalagem:

4.1 – Embalagem primária: Estrutura composta por uma lâmina externa de PE Coex (polietileno) mais uma lâmina interna de PE Coex com impressão interna. Os pacotes são soldados a quente na máquina de empacotar.

Peso líquido: 1 Kg – embalagem vazia 4,03 gr

Peso líquido: 5 Kg – embalagem vazia 15,62 gr

Embalagem Secundária – Acondicionado em embalagem de Polietileno em fardos de 30 kg (30x1 e 6x5).


4.2 – Condições de armazenamento: Conservar em local seco e arejado.

4.3 – Validade: 360 dias.

### 5 – Responsável técnico:

Nome: Juliano Zili Favarin - Engenheiro Agrônomo

Conselho Regional: CREA 068060-7

Assinatura: 

Eng.º Agr. Juliano Z. Favarin  
CREA-SC S1 068060-7

Arroz Fazenda