

Ficha Técnica Arroz Pólido

1) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Nome: ARROZ BRANCO TIPO I

Marca: FAZENDA

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

2) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome : Cooperativa Regional Agropecuária Sul Catarinense.

Endereço : Estrada Geral TVO 362, S/N. Linha Seco

Turvo - Santa Catarina – SC.

Fone/Fax: (48) 3525.0380

E-mail: tudy@arrozfazenda.com.br

Número do registro no CNPJ : 86 512 647/ 0025-95

CEP: 88930-000

3) IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:

Nome : Cooperativa Regional Agropecuária Sul Catarinense.

Endereço : Estrada Geral TVO 362, S/N. Linha Seco

Turvo - Santa Catarina – SC.

Fone/Fax: (48) 3525.0380

E-mail: tudy@arrozfazenda.com.br

Número do registro no CNPJ : 86 512 647/ 0025-95

CEP: 88930-000

4) A MATÉRIA-PRIMA PARA A PRODUÇÃO DE ARROZ POLIDO EXIGE ALGUNS CUIDADOS:

O arroz é produzido através do processo de Rizicultura, que é o cultivo com lamina d'água. Após o cultivo ele é colhido e feito o processo de limpeza e secagem na qual tem-se certos cuidados para que os grãos não se quebrem, após isso estará pronto para ser beneficiado.

Este produto é obtido através do Processo de Beneficiamento dos Grãos. Onde inicialmente os grãos serão selecionados através de uma maquina de pré-limpeza, após serão descascado, peneirado novamente, polido e selecionado eletronicamente estando assim pronto para ser embalado em embalagens primarias de Polietileno de 1 e 5 kg e posteriormente em embalagens secundarias de 30 kg.

5) COMPOSIÇÃO QUÍMICA:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 50g

Colesterol	Zero mg	VD Zero
Proteína.....	4 g	VD 8%
Carboidratos.....	40 g	VD 10%
Cálcio.....	12 mg	VD 1%
Gorduras Totais.....	0 mg	Vd 0 %
Gorduras Saturadas	0 Mg	VD 0 %
Fibra Alimentar	Menor que 1 g	VD 1%
Valor calórico (VCT).....	180 Kcal	VD 7%
Ferro	0,4 mg	VD 3%
Sódio	0 mg	Vd 0%

6) EMBALAGEM:

6.1) EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Descrição da Embalagem: Acondicionada em embalagem de Polietileno de 1 e 5Kg.

6.2) EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Polietileno de 30Kg.

Peso líquido : 30.000 Gramas

7) FORMA DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO:

Manter em local fresco limpo e arejado

8) PRAZO DE VALIDADE:

1 ano após a data de fabricação.