

FICHA TÉCNICA DA FARINHA DE ARROZ FAZENDA

1 – Identificação do produto:

Nome: FARINHA DE ARROZ

Marca: FAZENDA

Nº de registro no órgão competente: 891/2005

2 – Identificação do Fabricante:

Nome: COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUARIA SUL CATARINENSE

Endereço: Estrada Geral TVO 362 – Bairro Linha Seco, TURVO CEP: 88930-000

Telefone: (48) 35250380 Fax: (48) 35250380

CNPJ: 86.512.647/0025-95 Inscrição Estadual 255.025.335

e-mail ademar@arrozfazenda.com.br site www.arrozfazenda.com.br

3 – Características do produto: Farinha de Arroz Fazenda

A farinha de arroz fazenda, é um produto totalmente natural resultante da moagem dos grãos de arroz polido. O processo consiste na moagem dos grãos de arroz previamente selecionados; por intermédio de um moinho denominado “ desintegrador de cereais”.

No processo os grãos são moídos até ficarem em forma de farinha, assim sendo o processo dá origem a uma farinha de cor branca, com cheiro e sabor característico de arroz. Por se tratar de um processo físico e não químico a farinha de arroz preserva as mesmas características nutricionais do arroz polido(branco).

Uma informação de suma importância é que a farinha de arroz não contém glúten na sua composição.

3.1 – Composição Físico – Química - Porção de 40g (6 colheres de sopa)

Colesterol.....	ZERO	0%
Proteína.....	2,6 g	5%
Carboidratos.....	31,7 g	8%
Cálcio.....	8 mg	1%
Fibra Alimentar.....	menor 1,0 g	2%
Valor calórico (VCT).....	140 kcal	6%
Ferro.....	0,88 mg	6%
Gordura Saturada.....	ZERO	0%
Gordura Totais.....	0,5 g	1%
Sódio	35 mg	2%

4– Embalagem:

4.1 – Descrição da Embalagem: Acondicionada em embalagem de Polietileno de 30Kg.

Peso líquido : 30.000 Gramas

5.2 – Condições de armazenagem: manter em local fresco limpo e arejado

5 – Responsável técnico pela fabricação do produto:

Nome: Juliano Zilli Favarin

Profissão: Engenheiro Agrônomo

Conselho Regional: C R E A-SC – nº inscrição 068060-7

Cargo: Gerente do Depto. Técnico