



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 Integral

Subgrupo: Parboilizado Integral

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: Produto obtido através do processo de parboilização, onde os grãos inicialmente são selecionados, em uma máquina de pré-limpeza e posteriormente são encharcados em tanques 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.

3.1 – Informação Nutricional

Informação Nutricional Porção de 50 g (¼ de xícara)		
Quantidade por porção		(*) VD %
Valor energético	718 KJ (169 kcal)	9
Carboidratos	36 g	12
Proteína	3,3 g	4
Gorduras Totais	1,5 g	3
Gorduras Saturadas	0,4 g	2
Gorduras Trans	0 g	**
Gorduras Monoinsaturada	0,6 g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,5 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	2,8 g	11
Sódio	0 mg	0

* %Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.
** Valor diário não estabelecido.

Fonte: Laboratório de Análise da Universidade Federal de Santa Catarina (LABCAL) - 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

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 4,3 gr

Embalagem Secundária – Acondicionado em embalagem de Polietileno em fardos de 10 kg (10x1).

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

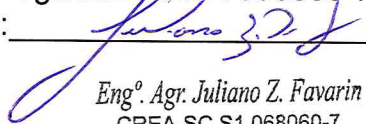
4.3 – Validade: 360 dias.

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