



FICHA TÉCNICA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

PROGRAMA DE BOAS
PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

ARROZ CORIPIL



O arroz CORIPIL é composto por grãos provenientes da espécie *Oryza sativa* L. (IN 06/2009). Trata-se de um cereal considerado como alimento básico contendo grãos finos e alongados com aparência na cor branca.

Descrição do Processo de Fabricação:

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

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto	Grupo	Subproduto	Classe	Tipo	Embalagem	GTIN (EAN)
Arroz	Beneficiado	Polido	Longo Fino	3	2 Kg	7897963200089
Arroz	Beneficiado	Polido	Longo Fino	3	5 Kg	7897963200034
Embalagem Primária		Saco plástico de polietileno de 2 Kg e 5 Kg.				
Embalagem Secundária		Fardo plástico transparente de 15 x 2 Kg e 6 x 5 Kg.				
Recomendação		Armazenar em ambiente seco e arejado.				
Validade		Cento e oitenta dias após a data de fabricação.				
Registro MAPA		RS 003543-2				

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade	Até 12,00%
Quebrados	Máx. 25,00%
Quirera	Máx. 0,50%
Mofados, Ardidos e Pretos	Ausentes
Matérias Estranhas e Impurezas	Ausentes

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 50 GRAMAS DE ARROZ CRU (1/4 XÍCARA)

Valor Energético	Quantidade por porção 174 kcal = 730 kJ	(*)%VD 9
Carboidratos	39g	13
Proteínas	3,1g	4
Gorduras Totais	0g	0
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,5g	2
Sódio	5,5mg	0

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400KJ

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

**VD Não estabelecido – Fonte: EMATER / RS

NÃO CONTÉM GLÚTEN

FABRICADO POR:

Cooperativa Rizícola Pitangueiras Ltda.

Av. Adrião Monteiro, 1466 - Centro - Capivari do Sul - RS

Cep: 95.552-000 - Fone/Fax: 55 (51) 3685.1177

E-mail: coripil@coripil.com.br - Site: www.coripil.com.br

CNPJ: 96.300.082/0001-69 - Insc. Est.: 433/0000058

Elaborado por: Equipe B.P.F.	Aprovado por: Gestor Coripil	Data Aprovação:	Revisão:
_____	_____	____/____/____	Número: _____