



## FICHA TÉCNICA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

PROGRAMA DE BOAS  
PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

### FARELO DE ARROZ



O Farelo de Arroz – é a fração do arroz beneficiado obtida no polimento das camadas externas do grão de arroz integral após o descascamento.

#### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto	Grupo	Subproduto	Categoria	Tipo	Embalagem
Farelo de Arroz	Não aplicável	Não aplicável	Farelo	Único	A granel
Produto registrado no Ministério da Agricultura (MAPA) sob número: RS 003543-2.					
Recomendação	Armazenar em ambiente seco e arejado e ao abrigo da luz solar.				
Validade	Noventa dias a partir da data de fabricação.				

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (Máxima)	12,00% ou 120 g/Kg
Proteína Bruna (Mínima)	11,00% ou 110 g/Kg
Extrato Etéreo (Mínimo)	14,00% ou 140 g/Kg
Acidez em mg NaOH /g (Máxima)	10
Peróxido em meq / 1000g (Máximo)	05
Fibra Bruta (Máxima)	12,00% ou 120 g/Kg
Material Mineral (Máximo)	11,00% ou 110 g/Kg

#### ARMAZENADO POR:

**Cooperativa Rizicola 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](mailto:coripil@coripil.com.br) - Site: [www.coripil.com.br](http://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: _____