



FICHA TÉCNICA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

PROGRAMA DE BOAS
PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

FRAGMENTO DE ARROZ (QUIRERA)



Os Fragmentos de Arroz (Quirera) são obtidos através do beneficiamento do arroz em casca onde no processo de descasque e polimento, ocorre a fragmentação de alguns grãos (abaixo de 1,6 mm de comprimento). (IN 06/2009, v. 2012).

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto	Grupo	Subproduto	Categoria	Tipo	Embalagem
Fragmentos de Arroz	Beneficiado	Polido	Quirera	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	Cento e oitenta dias após a data de fabricação.				

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (Máxima)	13,00% ou 120 g/Kg
Proteína Bruta (Mínima)	6,00% ou 60 g/Kg
Fibra Bruta (Máxima)	1,10% ou 11 g/Kg
Material Mineral (Máximo)	1,50% ou 15 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 - 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: _____