

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA DE ARROZ POLIDO E PARBOILIZADO		Código: F4-ETP-008
Data da versão inicial: 27/08/2024	Versão atual n°: 00	Vigência: 27/08/2025	Página 1 de 5

1. PRODUTOS

Mistura de Arroz Polido e Parboilizado **Blue Ville Food Service** LF Tipo Único 6X5 kg

1.1 Classificação Vegetal

Grupo Beneficiado / Classe Longo Fino.

Tipo	Único
Matérias Estranhas e Impurezas	0,10%
Mofados, Ardidos e Enegrecidos	0,15%
Picados ou Manchados	1,75%
Gessados e Verdes	2,00%
Não gelatinizados	20,00 (*)%
Rajados	1,0%
Amarelos	0,3%
Danificados	0,5%
Total de quebrados e quirela	5,0%

Observação:

1. O limite máximo de tolerância admitido para marinheiro é de 10 (dez) grãos em 1000 g (um mil gramas) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.
2. (*) 20% do valor declarado para arroz parboilizado

1.2 Resumo do processo produtivo

O arroz mix é feito através da mistura de arroz parboilizado e polido. O arroz longo fino parboilizado é obtido através do processo de parboilização (encharcamento, autoclavagem e secagem) com posterior beneficiamento (descasque, separação de marinheiro, separação de pedra, polimento e seleção de grãos). O arroz longo fino polido é obtido através do processo de beneficiamento (descasque, separação de marinheiro, separação

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA DE ARROZ POLIDO E PARBOILIZADO		Código: F4-ETP-008
Data da versão inicial: 27/08/2024	Versão atual n°: 00	Vigência: 27/08/2025	Página 2 de 5

de pedra, polimento, seleção de grãos). Posteriormente é realizada a mistura dos dois tipos de arroz, obtendo o arroz mix para então ser empacotado e expedido.

1.3 Características físico-químicas

Umidade máxima	14%
----------------	-----

(*) Padrões estabelecidos segundo IN n°06 de 16/02/2009

1.4 Características Microbiológicas

Característica	Especificação (*)
<i>E. coli</i>	1x10 ² UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	1x10 ³ UFC/g
Salmonela em 25g	ausência

(*) Padrões estabelecidos segundo IN n°161 de 01/07/2022

1.5 Micotoxinas

Parâmetro	Especificação* (µg/Kg)
Aflatoxinas totais (B1, B2, G1, G2)	5
Deoxinivalenol (DON)	750
Ocratoxina A	10
Zearalenona - ZEA	100

(*) Padrões estabelecidos segundo IN n°160 de 01/07/2022

1.6 Metais Pesados

Parâmetro	Especificação* (mg/Kg)
Arsênio	0,3
Cadmio	0,4
Chumbo	0,2

(*) Padrões estabelecidos segundo IN n° 160 de 01/07/2022

1.7 Características Microscópica e Macroscópica

Parâmetro	Especificação
Cinzas insolúveis em ácido	Máximo 1,5%
Matérias macroscópicas	Ausência
Sujidades leves	Ausência

(*) Padrões estabelecidos segundo RDC n°623 de 09/03/2022

	<p align="center">ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA DE ARROZ POLIDO E PARBOILIZADO</p>		<p align="center">Código: F4-ETP-008</p>
<p>Data da versão inicial: 27/08/2024</p>	<p>Versão atual n°: 00</p>	<p>Vigência: 27/08/2025</p>	<p>Página 3 de 5</p>

1.8 Informação nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 50g (¼ de xícara)			
	100g	50g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	346	172	9
Carboidratos totais (g)	79	39	13
Açúcares totais (g)	2,7	1,4	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7	3,4	7
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,2	0,6	3
Sódio (mg)	4	2	0,1
(*) Porcentual de valores diários fornecidos pela porção.			

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA

1.9 Ingredientes: 60% arroz parboilizado e 40% arroz branco.

2. ADITIVO INCORPORADO

Não possui.

3. CONSERVAÇÃO

Manter o produto em local seco e arejado.

Validade do produto aberto em condições ideais de armazenamento: 1 ano.

4. MODO DE PREPARO

Fogão

- Em uma panela, aqueça uma colher de óleo.
- Adicione uma xícara de arroz e deixe fritar, mexendo bem.
- Junte duas xícaras de água fervendo, sal e tempero a gosto.
- Após levantar a fervura, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo brando por 15 minutos.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA DE ARROZ POLIDO E PARBOILIZADO		Código: F4-ETP-008
Data da versão inicial: 27/08/2024	Versão atual n°: 00	Vigência: 27/08/2025	Página 4 de 5

- Retire a panela do fogo e deixe o arroz abafado por 5 minutos.
- Está pronto para servir.

Autoclave

- Quantidade de arroz: 30kg
- Quantidade de água: 55L
- Quantidade de sal: 1kg
- Quantidade de óleo: 2L
- Rendimento em kg: 80kg*
- Tempo de cocção: 15 minutos

* O rendimento do arroz dependerá da potencia da autoclave.

5. IDENTIFICAÇÃO DO LOTE/FABRICAÇÃO/VALIDADE

São impressos nas embalagens as informações de número de lote e data de validade, através do sistema de termo transferência.

O lote dos produtos produzidos na Santalúcia é diário.

Validade do produto: **12 meses**

6. CÓDIGO DE BARRAS

EAN 7896011990088

DUN 17896011990085

7. APRESENTAÇÃO FINAL

Fardos: com 6 unidades de 5Kg

8. TIPOS DE EMBALAGENS

Embalagem primária: plástico PE (polietileno).

Embalagem secundária (fardos): plástico PE (polietileno).

9. VULNERABILIDADE EM RELAÇÃO À FRAUDE

Para garantir a integridade do produto acabado contra possíveis fraudes, o controle de qualidade está sempre acompanhando o processo e as linhas de empacotamento através de análises diversas no produto e nas embalagens.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA MISTURA DE ARROZ POLIDO E PARBOILIZADO		Código: F4-ETP-008
Data da versão inicial: 27/08/2024	Versão atual n°: 00	Vigência: 27/08/2025	Página 5 de 5

Em relação aos pesos, as máquinas empacotadoras possuem o controlador de peso CP2002 que foi desenvolvido para controlar a produção em máquinas empacotadoras. Esse controle é realizado a partir da pesagem de cada pacote, expulsão e análise do valor de peso obtido. A partir do resultado da análise, o CP 2002 pode rejeitar o pacote, se este estiver fora de uma faixa previamente programada. Além disso, uma correção no dosador pode ocorrer baseado na média dos últimos pacotes, a fim de atender os requisitos da legislação vigente.

Os caminhões que fazem o transporte do produto acabado são avaliados em relação a limpeza, odores estranhos, materiais estranhos, furos, pregos salientes ou qualquer outra anormalidade que possa comprometer a qualidade do transporte dos produtos acabados.

10. REVISÃO E ATUALIZAÇÃO

Este documento deve ser revisado a cada 1 (um) ano, ou em períodos inferiores sempre que necessário, de forma a garantir que esteja de acordo com as necessidades da empresa.

Versão:	Data:	Descrição:	Elaboração:	Avaliação:	Aprovação:
00	27/08/2024	Elaboração do documento	GERENTE DE CQ Patrícia Muszinski	CONTROLE DE DE QUALIDADE Carlos Roberto Centeno Jr.	GERENTE INDUSTRIAL Alex Meirelles