

	ARROZ NEGRO - 5kg - CÓDIGO 1278		
	Código do Documento: 008_FT0188		Revisão: 00
	Período de expiração: -		Data de elaboração: 06/01/2025

1. DESCRIÇÃO

Arroz negro

2. APLICAÇÃO

Alimentos em geral

3. INGREDIENTES

Arroz negro

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

5kg

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (RDC 429/20 E IN 75/20)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100			
Porção: 50g (1 colher de chá)			
	100g**	50g	%VD*
Valor energético (kcal)	346	173	9
Carboidratos (g)	74	37	12
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,2	3,6	7

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	ARROZ NEGRO - 5kg - CÓDIGO 1278	
	Código do Documento: 008_FT0188	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/01/2025

Gorduras totais (g)	2,3	1,2	2
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,8	1,9	8
Sódio (mg)	0	0	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

** No alimento pronto para consumo

10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

23. Alimentos a serem consumidos após a adição de líquidos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
a) Com emprego de calor	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	<10 ²

11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINATES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Arroz integral	Arsênio total	0,35
Arroz e seus derivados, exceto óleo	Chumbo	0,20
	Cádmio	0,40

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso

	ARROZ NEGRO - 5kg - CÓDIGO 1278	
	Código do Documento: 008_FT0188	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/01/2025

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Cereais e produtos de cereais, exceto milho e derivados, incluindo cevada maltada	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	5
Arroz beneficiado e derivados	Desoxinivalenol (DON)	750
	Zearalenona	100
Cereais e produtos de cereais, incluindo cevada maltada	Ocratoxina A	10

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Não transgênico. Não contém ingrediente transgênico. Não produzido a partir de transgênico.

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 12 meses a partir da data de fabricação

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	ARROZ NEGRO - 5kg - CÓDIGO 1278	
	Código do Documento: 008_FT0188	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/01/2025

Embalagem aberta: consumir até a validade desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

16. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

17. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

19. MODO DE PREPARO

Deixe o arroz de molho por 30 minutos antes do preparo.

Em uma panela, aqueça 1 colher (sopa) de azeite e refogue 2 dentes de alho amassados ou picados.

Adicione 1 xícara (chá) de arroz preto e refogue por alguns minutos.

Acrescente 3 xícaras (chá) de água fervente e o sal a gosto.

Tampe parcialmente a panela e cozinhe em fogo médio por 40 a 50 minutos ou até os grãos ficarem cozidos no ponto de sua preferência.

Desligue o fogo, tampe a panela e reserve por 5 minutos. Pronto, agora é só servir e aproveitar.

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso