

**ARROZ BABY RICE:****1. PRODUTO (Designação e tipo Comercial):**

Arroz extra longo carolino branqueado (ExL – Carolino branqueado)

**2. MATÉRIA PRIMA BASE:**

Arroz produzido na região do Ribatejo nos concelhos de Azambuja, Benavente, Coruche, Salvaterra de Magos e Vila Franca de Xira.

Arroz com as seguintes variedades – Arroz Carolino Ariete

**3. VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS POR 100G:**

Valor Energético	354 kcal
Proteínas	6,7 %
Hidratos de Carbono	78,3 %
Açúcar	< 0,3 %
Lípidos	1,1 %
Ácidos Gordos Saturados	0,4 %
Fibra Alimentar	2,1 %
Sódio	< 0,01 %

**4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Grãos de arroz de cor branco vítreo, com sabor e aroma característicos

**5. OPERAÇÕES TECNOLÓGICAS:**

Após a recepção do arroz em casca este é submetido a uma pré-limpeza, seguido de secagem até que a humidade do arroz atinja o valor de 13% de humidade. Esta secagem pode ocorrer em duas fases, a primeira reduz a humidade do arroz até 17% e a segunda até 13%, mediado por uma armazenagem intermédia e nova limpeza.

Após a secagem o arroz em casca é armazenado em silos com ventilação forçada de ar frio e seco (10-14 °C), no caso de silos situados no exterior; ou ventilação normal, se os silos se encontrarem no interior de um edifício ou quando as condições do ar atmosférico o permitam.

Após armazenagem o arroz em casca é transportado para a unidade de transformação iniciando-se o processo de limpeza, seguido do descasque e extracção da casca, através do descascador / extractor (separação da casca e dos grãos em película), O arroz em película segue para a mesa densimétrica (mesa *paddy*), onde por diferença de peso, são separados os grãos correctamente descascados, que seguem para os branqueadores. Depois desta selecção o arroz é branqueado e polido, o branqueamento do arroz é efectuado através do desgaste da película e do grão de arroz, até obter o grau de brancura desejado. O polimento consiste na eliminação das partículas de farinha agarradas ao grão, ficando o arroz com o seu brilho natural e aspecto ceroso.

Em seguida são extraídas as trincas (grãos partidos) e os grãos com defeitos de cor. Os grãos de arroz inteiros e sem defeitos de cor são acondicionados em depósitos que posteriormente vão alimentar o processo de embalamento. O arroz branqueado é embalado em atmosfera controlada, acondicionado e encaminhado para a armazenagem final, onde aguarda a expedição.

#### **6. CARACTERÍSTICAS DE TRANSPORTE:**

Armazenar em local fresco e seco. Distribuir em veículos de caixa fechada ou devidamente protegidos.

#### **7. UTILIZAÇÃO PREVISTA:**

Considera-se que os produtos sejam dirigidos a toda a população e produto aconselhado para lactentes com idade superior a 6 meses (notificação DGS nº 18/2007).

A utilização prevista do arroz, será a introdução em diversos tipos de pratos, após processamento térmico.

#### **8. DURABILIDADE:**

Estes produtos têm um prazo limite de validade de 1 ano.

#### **9. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:**

- DL nº 62/2000 de 19 de Abril
- CODEX STAN 198-1995
- Portaria nº. 1198/91
- ISO 7301:2011
- Especificação Técnica CERTIF – ET. ARZ.01.2012

**10. ACONDICIONAMENTO E DADOS LOGISTICOS:**

EMBALAGEM			GRUPAGEM					
Marca	Tipo filme	Capacidade	Embalagens por Caixa	Caixas por Nível	Total de Níveis	Total de Caixas	Kg Totais	Unidade Venda
Baby Rice	OPP/PE evoh PE 25/50	0,5 Kg	12	12	8	96	576	Palete

**Dimensões do Pacote:**

- Altura = 16 cm
- Largura = 10 cm
- Profundidade = 6 cm

**Dimensões da Caixa:**

- Altura = 14 cm
- Largura = 39 cm
- Profundidade = 19 cm

**Dimensões da Palete:**

- Altura = 122 cm
- Largura = 120 cm
- Profundidade = 80 cm
- Volume = 1,17 m<sup>3</sup>

**11. CÓDIGO DE BARRAS**

Arroz Baby Rice 0,5 Kg – 560 1692 072 013

Caixa Arroz Baby Rice 0,5 Kg (6Kg) – 1560 1692 072010