

Ficha Técnica - Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas

Pág. 1 de 3

Aprovado: Joaquim Bravo

Data: 10/09/2014

ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS RIBATEJANAS



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:

Declaração Nutricional - Valores médios	Por 100g	g
Energia	1476	kJ
	348	kcal
Lípidos	0,8	g
dos quais ácidos gordos saturados	0,3	g
Hidratos de Carbono	78,1	g
dos quais açúcares	<0,2	g
Proteínas	7,0	g
Sal	<0,01	g
Fibra alimentar	1,4	g

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 13,5% de humidade. Esta secagem pode ocorrer em duas fases, a primeira reduz a humidade do arroz até 16% e a segunda até 13,5%, 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, 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.

A utilização prevista do arroz é a introdução em diversos tipos de pratos após cozedura.

8. DURABILIDADE:

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

Ficha Técnica - Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas

Pág. 3 de 3

Aprovado: Joaquim Bravo

Data: 10/09/2014

9. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

- DL nº 62/2000 de 19 de Abril
- CODEX STAN 198-1995
- Portaria nº. 1198/91
- Reg. Nº 1881/2006

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
Carolino das Lezírias Ribatejanas	OPP20+Pet12+PPcast40	0,5 Kg	12	7	6	42	252	Palete

	PACOTE	CAIXA	PALETE
Dimensões (cm)	Altura = 16 cm Largura = 10 cm Profundidade = 6 cm	Altura = 16 cm Largura = 40 cm Profundidade = 23 cm	Altura = 112 cm Largura = 120 cm Profundidade = 80 cm
Pesos (Kg)	Peso Líquido= 0,5 Kg Peso Bruto= 0,505 Kg	Peso Líquido= 6 Kg Peso Bruto= 6,35 Kg	Peso Líquido= 252 Kg Peso Bruto= 267Kg
Volume (m³)	V= 0,000960 m ³	V= 0,015 m ³	V= 1,08 m ³

11. CÓDIGO DE BARRAS

Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas – 560 1692 072 020

Caixa Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas (6kg) – 1 560 1692 072 027