

Produto

Arroz Preto

DESCRIÇÃO

O Arroz Preto, ou Arroz Negro, é um grão com textura macia, sabor e aroma acastanhados e que possui excelentes qualidades nutricionais. Ele é rico em antioxidantes.

APLICAÇÃO

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. 2. Adicione 1 xícara (chá) de Arroz Preto Ruzene e refogue por alguns minutos. 3. Acrescente 3 xícaras (chá) de água fervente e o sal a gosto. 4. 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. 5. Desligue o fogo, tampe a panela e reserve por 5 minutos. Pronto, agora é só servir e aproveitar.

COMPOSIÇÃO

Arroz Preto Integral. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1/4 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100g	50 g	% VD (*)
Valor energético	346 kcal	173 Kcal	8%
Carboidratos	74 g	37 g	12%
Açúcares Totais	0 g	0 g	0 %
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	7,2 g	3,6 g	5%
Gordura totais	2,3 g	1,15 g	2%
Gordura saturada	0,42 g	0,21g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	3,78 g	1,89 g	7%
Sódio	1,32 mg	0,66 mg	0%
Ômega 3	0,04 g	0,02g	0 %
Vitamina B1	0,34 mg	0,17mg	10 %
Vitamina B3	8,4 mg	4,2 mg	21 %
Vitamina B6	0,4 mg	0,2 mg	8 %

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

EMBALAGEM

Sacos de Rafia.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e arejado. Após aberto conservar em geladeira, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Características Físicas e Químicas -Produtos de Vegetais (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Umidade	
Produtos de Vegetais secos ou desidratados	máxima 12 % (g/100 g)

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
In natura Inteiros, selecionados ou não	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
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

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos. (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,30 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg

Micotoxinas - (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	0,5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg
Desoxinivalenol (DON)	1750 µg/kg
Zearalenona	200 µg/kg

"As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição."