

FARINHA DE ARROZ INTEGRAL 1 kgDescrição do produto

O arroz em casca é selecionado especialmente em silos, passa pelo processo de secagem até a umidade ideal. Após, é descascado, passando pelo processo de separação e em seguida o arroz é selecionado eletronicamente, onde são escolhidos os melhores grãos para a marca. Depois o cereal segue para um processo de moagem onde o grão é moído até a forma de farinha.

CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO**NCM**

11029000

PARÂMETROS DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, IDENTIDADE E QUALIDADE**Parâmetro****Limites máximos (%/peso)**

Umidade

15,00

Referência: RDC ANVISA n° 711/2022.

ESPECIFICAÇÕES**Características microbiológicas****Características de metais**

Escherichia coli (UFC/g)

10

Arsênio total (mg/kg)

0,35

Bacillus cereus presuntivo (UFC/g)

10⁴

Cádmio (mg/kg)

0,40

Salmonella spp. (UFC/25 g)

Ausência

Chumbo (mg/kg)

0,20

Características de micotoxinas**Características de matérias estranhas**

Aflatoxinas - B1+B2+G1+G2 (µg/kg)

5

Ácaros mortos

Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com a metodologia

Desoxinivalenol – DON (µg/kg)

750

Areia ou cinzas insolúveis em ácido

1,5%

Ocratoxina A (µg/kg)

10

Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm

Ausência

Zearalenona (µg/kg)

100

Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm

Ausência

Referência: IN Anvisa n° 161/2022, IN Anvisa n° 160/2022 e RDC Anvisa n° 623/2022.

CÓDIGOS DE BARRAS

GTIN-13		GTIN-14	
1 Kg		10X1 Kg	30X1kg
7898111260658		17898111260655	37898111260659

VIDA ÚTIL (VALIDADE)

Oito meses após a data de fabricação (240 dias).