

FICHA TÉCNICA

Referência: 01008

INFORMAÇÃO GERAL

CAMPO	INFORMAÇÃO
Nome do produto	Arroz Basmati Integral Biológico
Referência	01008
Origem	Índia, Paquistão
Biológico (Sim/Não)	Sim
Descrição	Arroz integral biológico de grão longo e fino (variedade Basmati).
Ingredientes	100% Arroz Basmati Integral Biológico

PROPRIEDADES DO PRODUTO

CAMPO	INFORMAÇÃO
Formato da embalagem	Sacos de papel multicamada de 25 kg
Dimensões	Comprimento do grão: ≥ 6,8 mm / 7,4 mm
Condições de armazenamento	Armazenar em local fresco, seco e protegido da luz solar direta. Manter a embalagem fechada.
Consumo preferencial	12 meses desde a data de fabrico, se armazenado em condições ideais.

DADOS ANALÍTICOS

PARÂMETROS ORGANOLÉTICOS	DESCRIÇÃO
Textura	Grão longo, fino, uniforme, firme/duro.
Cor	Castanho / castanho-claro
Odor	Característico, aromático, sem odores estranhos
Sabor	Característico, típico, delicado

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	DESCRIÇÃO
Microorganismos totais	< 1.000.000 UFC/g
Bolores e leveduras	< 10.000 UFC/g
Bacillus cereus	< 1.000 UFC/g
E. coli	< 10 UFC/g
Clostridium sulfito-redutores	< 1.000 UFC/g
Salmonella	Ausente em 25 g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g

* Limite máximo aceitável: até 5 vezes o limite de aceitação.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	DESCRIÇÃO
Teor de humidade (%)	≤ 14
Grãos partidos (%)	≤ 5%
Grãos gessados / chalky (%)	≤ 10%
Grãos danificados / descolorados (%)	≤ 1%
Grãos verdes (%)	≤ 7%
Grãos vermelhos / com estrias vermelhas (%)	< 2%
Grãos paddy / casca (%)	< 0,2%
Pureza (%)	> 99,9%
Outras variedades (%)	< 5%
Grãos enrugados / shivered (%)	< 3%
pH	6,0 – 6,7
Contaminantes	De acordo com a legislação europeia
Metais pesados	De acordo com a legislação europeia
Pesticidas	De acordo com a legislação europeia
Impurezas: pedras, outras sementes, parasitas	< 0,5%

* Produto em conformidade com a legislação alimentar europeia em vigor e com a regulamentação aplicável à produção e rotulagem biológica.

DADOS NUTRICIONAIS

PARÂMETRO	VALOR
Energia	357 kcal / 1516 kJ
Proteína	8,89 g
Gordura	3,33 g
das quais saturadas	1,11 g
Hidratos de carbono	80,8 g
dos quais açúcares	0 g
Sal	0,08 g
Fibra	4,4 g

* Valores orientativos devido à natureza do produto.

FICHA TÉCNICA

Referência: 01008

ALERGÉNIOS

ALERGÉNIO	PRESENÇA	ALERGÉNIO	PRESENÇA
Cereais com glúten: trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou variedades híbridas	Não	Frutos de casca rija: amêndoas, avelãs, nozes, cajú, pecãs, castanhas-do-brasil, pistácios e macadâmias	Não
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	Não	Moluscos e produtos à base de moluscos	Não
Ovos e produtos à base de ovos	Não	Aipo e produtos derivados	Não
Peixe e produtos à base de peixe	Não	Mostarda e produtos derivados	Não
Amendoins e produtos à base de amendoim	Não	Sementes de sésamo e produtos à base de sésamo	Não
Soja e produtos à base de soja	Não	Dióxido de enxofre e sulfitos > 10 mg/kg ou 10 mg/l	Não
Leite e derivados (incluindo lactose)	Não	Tremoços e produtos à base de tremoços	Não

Sim = presente Não = ausente T = vestígios

A informação sobre alergénios baseia-se nos dados disponibilizados pelos fornecedores. Existem medidas preventivas para reduzir o risco de contaminação cruzada, considerado mínimo. A avaliação baseia-se na informação disponível e não constitui garantia sem verificação analítica.

OUTROS DADOS

CAMPO	INFORMAÇÃO
Formato de utilização	Sem especificações de utilização

CONTROLO DO DOCUMENTO

CAMPO	INFORMAÇÃO
Versão	02
Data de revisão	10/04/2025

Produto conforme com a regulamentação europeia em vigor sobre produção, comercialização e rotulagem de produtos biológicos. A informação desta ficha refere-se exclusivamente ao produto e às especificações técnicas disponibilizadas no documento de origem. As especificações podem variar devido à natureza do produto. Recomenda-se verificar a adequação do produto à utilização pretendida e o cumprimento da regulamentação aplicável.