

FICHA TÉCNICA

Referência do artigo: 01001

INFORMAÇÃO GERAL

NOME DO PRODUTO	ARROZ BASMATI BRANCO BIOLÓGICO
REFERÊNCIA	01001
ORIGEM	Paquistão
BIOLÓGICO (SIM/NÃO)	SIM
DESCRIÇÃO	Produto biológico, não geneticamente modificado e não irradiado.
INGREDIENTES	100% arroz basmati branco biológico (Oryza sativa).

PROPRIEDADES DO PRODUTO

FORMATO DA EMBALAGEM	Embalado em saco de papel P.N. ou PE/PP de 5 kg e 25 kg.
DIMENSÕES	Comprimento médio aproximado: 7 mm.
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO	Conservar em local seco (HR < 70%), fresco (< 22 °C) e em saco fechado. Nos meses de verão, recomenda-se conservar o produto a temperatura refrigerada (10-13 °C).
CONSUMO PREFERENCIAL	12 meses a partir da data de fabrico, quando conservado em condições ideais.

DADOS ANALÍTICOS

PARÂMETROS ORGANOLÉTICOS	DESCRIÇÃO
TEXTURA	Sólida
COR	Grão longo branco.
ODOR	Característico do produto, aromático.
SABOR	Característico do produto.

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	DESCRIÇÃO
Bolores e leveduras	< 5.000 UFC/g
Salmonella	Ausente em 25 g

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

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	DESCRIÇÃO
TEOR DE HUMIDADE (%)	< 14%
PUREZA (%)	aprox. 99%
QUEBRAS (%)	< 5%
MICOTOXINAS	De acordo com a legislação europeia
METAIS PESADOS	De acordo com a legislação europeia
PESTICIDAS	De acordo com a legislação europeia
IMPUREZAS	Grãos danificados e descoloridos: máx. 0,5% Grãos imaturos: máx. 4% Grãos calcários: máx. 5% Grãos com bolor, putrefactos, nocivos ou tóxicos: ausência Mistura com material do campo: < 5%

* Produto em conformidade com a legislação alimentar europeia em vigor e com as normas de produção e rotulagem biológica. Os parâmetros microbiológicos e físico-químicos aplicáveis cumprem a regulamentação específica em vigor para o produto.

DADOS NUTRICIONAIS

PARÂMETROS NUTRICIONAIS	VALOR POR 100 g
ENERGIA	1504 kJ = 354 kcal
PROTEÍNA	6,9 g
GORDURA	0,5 g
das quais saturadas	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	80,1 g
dos quais açúcares	0,7 g
SAL	0,07 g
FIBRA	0,8 g

* Valores indicativos devido à natureza do produto.

ALERGÉNIOS

ALERGÉNIO	PRESENÇA	ALERGÉNIO	PRESENÇA
Cereais com glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut e variedades híbridas)	Não	Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, cajú, nozes-pecã, castanhas-do-brasil, pistácios e macadâmia)	Não
Crustáceos e derivados	Não	Moluscos e derivados	Não
Ovos e derivados	Não	Aipo e derivados	Não
Peixe e derivados	Não	Mostarda e derivados	Não
Amendoins e derivados	Não	Sementes de sésamo e derivados	Não
Soja e derivados	Não	Dióxido de enxofre e sulfitos > 10 mg/kg ou 10 mg/l	Não
Leite e derivados (incluindo lactose)	Não	Tremoços e derivados	Não

Sim = presente Não = ausente T = vestígios.
A informação sobre alergénios baseia-se nos dados disponibilizados pelos fornecedores. Existem medidas preventivas para minimizar o risco de contaminação cruzada, considerado mínimo. Esta avaliação não constitui garantia sem verificação analítica.
Os formatos de 5 kg podem ser embalados em instalações onde também são acondicionados produtos com alergénios e/ou possíveis vestígios. São aplicados procedimentos de garantia da qualidade para minimizar o risco de contaminação cruzada.

OUTROS DADOS

FORMATO DE UTILIZAÇÃO	Sem especificações de utilização.
VERSÃO	03
DATA DE REVISÃO	07/05/2026

Produto conforme com a regulamentação europeia em vigor sobre produção, comercialização e rotulagem de produtos biológicos. A informação constante deste documento refere-se exclusivamente ao produto e ao conhecimento disponível à data. As especificações podem ser alteradas em consequência da origem natural do produto.
Como não é possível prever ou controlar todas as condições em que esta informação e o produto serão utilizados, cabe ao cliente verificar o cumprimento dos regulamentos e disposições aplicáveis ao uso posterior. As informações ou instruções de utilização devem ser consideradas sugestões não vinculativas.
Recomenda-se a realização de ensaios próprios para confirmar a adequação do produto.