

## FICHA TÉCNICA - QUIRERA DE ARROZ

CÓD.: ICQ035 - 003

ABRANGÊNCIA: Processo CQ



### FICHA TÉCNICA

**Produto:** Quebrados de Arroz Industrial

#### Fabricante

**Razão Social:** Brasília Alimentos Ltda

**Endereço:** Rua Angelo Zaia s/nº - Distrito Industrial – M. Suzuki – Santa Cruz do Rio Pardo/SP – CEP: 18.911-018

**Fone/Fax:** [14] 3332 1866

**Site:** [www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)

**E-mail:** [brasília@solito.com.br](mailto:brasília@solito.com.br)

**CNPJ:** 56.809.338/0001-43

**Inscrição Estadual:** 612.000.646.114

**Inscrição Municipal:** 3.140/82

#### Informações Gerais

**Produto Isento de registro pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.**

Relatório Técnico de Produtos Isentos – RTPI emitido em 27.09.2018

**Marca Comercial:** Quirera de arroz – BRASMIX

**Composição:** 100% grãos quebrados de arroz

**Apresentação:** Grãos quebrados de arroz, homogêneo, de cor branca a bege claro

#### Embalagens

- a- Sacos de polipropileno atóxicos – capacidade 40kg
- b- Big bags de polipropileno atóxicos – capacidade de 400 a 1.000 kg
- c- Granel – em veículos inspecionados, limpos e devidamente envelopados com lona plástica (polietileno) virgem

**Conservação:** Armazenar em local seco e arejado. Quanto em sacarias ou big bags, manter sobre paletes afastados das paredes. Para produtos a granel, manter em silos limpos e fechados.

**Indicações:** Em formulações específicas como ingrediente para ração animal (todas as espécies animais).

24/10/2019

Página 1/2

Elaborador: SAMUEL

Revisor: MICHELLEN

Aprovador: RENATA

## FICHA TECNICA - QUIRERA DE ARROZ

CÓD.: ICQ035 - 003

ABRANGÊNCIA: Processo CQ



**Prazo de validade:** 12 meses após a data de fabricação

### Características Físico-Químicas e Microbiológicas

Fibra bruta .....	máximo 10 g/100g
Matéria mineral .....	máximo 15 g/100g
Umidade .....	máximo 12 g/100g
Extrato etéreo .....	mínimo 5 g/100g
Proteína .....	mínimo 7 g/100g
Acidez .....	máximo 5 mg/NaOH/g
Matérias estranhas e impurezas .....	máximo 5 g/100g
Aflatoxinas .....	máximo 20,0 ppb
Salmonella .....	ausente em 25g

**Restrições de uso / outras recomendações:** Não se aplica

**Responsável Técnico:** Guilherme Manso Zaia – CRMV-SP nº 32.770

24/10/2019

Página 2/2

Elaborador: SAMUEL  
Revisor: MICHELLEN  
Aprovador: RENATA