



## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

<b>PRODUTO:</b>	<b>Arroz Integral</b>
<b>VARIEDADE:</b>	<b>Grão longo IRGA 424. <i>Oryza sativa L.</i></b>

---

### Características:

#### Tamanho e Forma:

Os grãos desta variedade são longos e finos, com um comprimento médio de 6,5 mm e espessura reduzida. Essas proporções são ideais para os padrões internacionais de arroz longo, muito procurado por sua aparência elegante e uniforme.

#### Aparência Visual:

Os grãos possuem brilho translúcido e superfície lisa. Esta aparência estética é um dos principais atrativos do arroz Longo Fino.

#### Odor e Sabor Neutro:

O grão tem aroma e sabor neutro, características muito valorizadas para uso em grande escala na indústria alimentícia, permitindo combiná-lo com uma ampla variedade de temperos e preparações, sem interferir no sabor final do produto.

#### Qualidade Industrial:

A variedade oferece excelente desempenho em termos de grãos integrais após processamento, fator crucial para exportadores e importadores que buscam minimizar perdas durante o transporte e maximizar a qualidade final apresentada ao consumidor.



## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

<b>PRODUTO:</b>	<b>Arroz Integral</b>
<b>VARIEDADE:</b>	<b>Grão longo IRGA 424. <i>Oryza sativa L.</i></b>

## ESPECIFICAÇÕES

PARÂMETROS	(%) Máximo	Obs
* Umidade	14,00	
* Grãos quebrados	10,00	Medida de referência 4,5mm
* Grãos gessados	3,00	
* Grãos amarelos	0,50	
* Grãos danificados	0,50	
* Rendimento	75,00	
* Comprimento	6,80mm	6,5mm de média
* Grãos verdes	3,00	
* Grãos vermelhos	0,50	

## ANÁLISE DO MATERIAL VEGETAL (microbiología)

TESTE	Resultado	Método
Detecção de Salmonella spp	Não detectado em 25 g	PTA-MC-028. Isolamento e confirmação
Detecção de organismos geneticamente modificados * -OGM-	Não detectado na amostra analisada	PCR (P35, TNOS e gene endógeno)

"E" = Expoente em base 10 que multiplica o número inteiro.

De acordo com a norma ISO, o resultado "Detectado (<Limite de quantificação)" expressa que os microrganismos estão presentes, mas em nível inferior ao referido valor.



## ANÁLISE DO MATERIAL VEGETAL (geral)

TESTE	Resultado	Unidade	LoQ	Método
* Aflatoxina B1	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Aflatoxina B2	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Aflatoxina G1	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Aflatoxina G2	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Deoxinivalenol	< 50	µg/kg	50	LC-MS/MS
* Fumonisina (B1+B2)	< 20	µg/kg	20	Cálculo matemático
* Ocratoxina A	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Patulina	< 5,0	µg/kg	5	LC-MS/MS
* Soma de aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	< 1,0	µg/kg	1	Cálculo matemático
* Toxinas (soma de T-2 y HT-2)	< 50	µg/kg	50	Cálculo matemático
* Zearalenona	< 10	µg/kg	10	LC-MS/MS

Obs: analisado em amostra de arroz (aproximadamente 1 kg em saco plástico)

## ANÁLISE DO MATERIAL VEGETAL (físico-químico)

Metais	Resultado (s.m.o.) ± l	C.máximo**	Unidade	Método
* Arsênio As	0,113 ± 0,050		mg/kg	PTA-FQ-027, gerador de hidretos, ICP- AES
* Cádmio total Cd	< 0,0100		mg/kg	PTA-FQ-27, ICP-AES baseado em UNE-EN 15510
* Mercúrio Hg	< 0,0040		mg/kg	PTA-FQ-027, gerador de hidretos, ICP- AES
* Chumbo total Pb	< 0,0200		mg/kg	PTA-FQ-27, ICP-AES baseado em UNE-EN 15510

Os resultados são expressos de acordo com o Regulamento (CE) n.º 333/2007 e não incluem correção baseada na recuperação. A incerteza (l) é expressa com base num fator de cobertura igual a 2 (95% de confiança).

O teor máximo de metais nos alimentos é expresso de acordo com o Regulamento (UE) n.º 915/2023 e para o mercúrio de acordo com o Regulamento (CE) n.º 396/2005, nas suas versões consolidadas em vigor incluindo todas as suas modificações.

s.m.o.: na amostra original.



### **Tipo de Embalagem**

**A granel em Liner Bags**

### **Observações**

**Fontes: Análise de amostra contendo 1kg de Arroz Integral no Laboratório Fitosoil  
Nº Amostra: 24024823  
Nº Relatório: 24024823.01**