

Sua empresa gostaria de ter a tranquilidade de receber sempre o arroz em casca com padrão de qualidade que comprou?

EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Fôlder / 2002

Cód. Acervo: 33703

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/33703>

Documento gerado em: 07/11/2018 21:20

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

www.emater.tche.br

Classificação e Certificação

EMATER/RS

28/05

**SUA EMPRESA GOSTARIA DE TER A TRANQUILIDADE
DE RECEBER SEMPRE O ARROZ EM CASCA
COM O PADRÃO DE QUALIDADE QUE COMPROU?**

ISSO É POSSÍVEL, SIM. COM O SERVIÇO DE CONTROLE DE QUALIDADE DA MATÉRIA-PRIMA E ACOMPANHAMENTO DE EMBARQUE DA EMATER/RS.

E o que é o serviço de Controle de Qualidade da Matéria-Prima e Acompanhamento de Embarque?

Para que sua empresa receba o produto de acordo com os padrões de qualidade definidos na hora da compra, sem nenhuma preocupação de devolução da carga e um possível comprometimento da rotina de produção, são disponibilizados técnicos que realizam análises físicas da matéria-prima no local de sua origem, antes, durante e após o embarque ou no local de destino, antes e durante o desembarque.

Análises Físicas

A classificação permite conhecer a real qualidade do produto e enquadrá-lo dentro dos padrões previamente acordados entre as partes.

Se a empresa precisa comprar arroz em casca com um determinado padrão de qualidade, como por exemplo: 60% de grãos inteiros, 8% de grãos quebrados, no máximo 1,5% de matérias estranhas/impurezas, 13% de umidade e tipo 1. Nós garantimos a qualidade deste contrato. No local pré-acordado com a empresa, nossos técnicos analisam o produto para certificar-se que o mesmo corresponde a esse padrão de qualidade especificado.

É possível, também, a seu critério, determinar a qualidade de outros itens, tais como: % de grãos chochos, % de grãos descascados e % de grãos vermelhos no produto esbramado.

E quanto custa tudo isso?

Consulte-nos para que possamos apresentar uma proposta de acordo com as características do serviço a ser realizado. O serviço de CONTROLE DE QUALIDADE DA MATÉRIA-PRIMA e ACOMPANHAMENTO DE EMBARQUE é um bom investimento pelos benefícios que proporciona:

- redução de custos operacionais, uma vez que a empresa não precisa treinar e deslocar funcionários para realizar este controle de qualidade;
- mais agilidade no processo de produção, pois vai ter a garantia de receber a matéria-prima com a qualidade adequada para a realização do seu produto.

EMATER/RS.
Soluções para determinar a
qualidade dos alimentos.



Análises Laboratoriais

A EMATER/RS também possui laboratório próprio para realização das seguintes análises de qualidade do arroz:

- **Micotoxinas**
Toxinas analisadas: Aflatoxinas B¹, B², G¹ e G²; Ocratoxina A; Zearalenona; Fumonisina B¹, B²; Tricotecenos/Vomitoxina (DON).
- **Ensaio Microbiológico**
Itens analisados: bacillus cereus/g; coliformes a 45°C; estafilococcus coagulase positivo/g; salmonela sp/25g.
- **Resíduos de agrotóxicos e produtos químicos**
Organoclorados e organofosforado
- **Análises físico-químicas**
 - farelo de arroz - itens analisados: umidade, proteína bruta e solúvel, gordura, fibra bruta, cinzas, areia e sílica e atividade ureática.
 - arroz - itens analisados: umidade e proteína bruta.
- Rotulagem nutricional

Fone: (51) 3235-2250
E-mail: contatodicc@emater.tche.br
www.emater.tche.br