

**Classificação de alimentos:** se você se preocupa com a qualidade dos produtos que você e sua família consomem, este assunto interessa a você  
*EMATER. Rio Grande do Sul.*

Folder / 2003

Cód. Acervo: 52884

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52884>

Documento gerado em: 07/11/2018 18:27

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](mailto:biblioteca@emater.tche.br)

69/03



## **Classificação de alimentos.**

**Se você se preocupa com a qualidade dos produtos que você e sua família consomem, este assunto interessa a você.**

Na hora de comprar os alimentos que irão para sua mesa você os escolhe levando em consideração seu preço, marca e, principalmente, sua qualidade.

Você sabia que, quanto à qualidade, esses produtos, obrigatoriamente, passaram por um processo de classificação?

## E o que é classificação?

Classificar é comparar o produto com padrões de qualidade previamente estabelecidos por Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou outros padrões. Através da coleta científica de uma amostra, é realizada uma análise física e/ou química. Com base no resultado dessa análise é feito o enquadramento do produto nos padrões de qualidade e a emissão do Certificado de Classificação.

Esses padrões de qualidade devem constar nas embalagens de produtos como arroz, feijão, lentilha, milho pipoca, óleo de soja, entre outros de origem vegetal que você consome no seu dia-a-dia.

## Qual a importância do serviço de classificação para o consumidor?

O serviço de classificação da EMATER/RS atesta que o produto está de acordo com a qualidade descrita na embalagem, possibilitando ao consumidor escolher o produto segundo suas preferências de qualidade e preço.

Veja, por exemplo, como o arroz pode ser classificado:

SUBGRUPO	Integral, parboilizado, parboilizado integral e polido
CLASSE	Longo fino, longo, médio, curto e misturado
TIPO	De acordo com o percentual de incidência de defeitos*: tipo 1, 2, 3, 4, 5, sendo que o tipo 1 é o de melhor qualidade e o tipo 5 de pior qualidade.

\* O **tipo 1** admite até 10% de grãos quebrados, o **tipo 2** até 20% e assim sucessivamente. Abaixo do tipo 5 é considerado fora de padrão. Os defeitos analisados são:

Defeitos Gerais: grão amarelo, danificado, gessado, manchado e picado, não parboilizado e rajado;

Defeitos Graves: ardido, mofado, não gelatinizado, preto, impureza e matéria estranha.

Você vai encontrar na embalagem as informações que descrevem as características do produto.



## A Classificação



Ao adquirir produtos que foram classificados pela EMATER/RS você tem a garantia que estes são adequados ao consumo humano, selecionados, limpos, de boa aparência e de qualidade.

A EMATER/RS tem mais de 40 anos de experiência em classificação de produtos de origem vegetal e está presente nas principais cidades do Estado do Rio Grande do Sul.

**EMATER/RS**

Classificação e Certificação

SOLUÇÕES PARA DETERMINAR A QUALIDADE DOS ALIMENTOS.

Fone: (51) 3235-2250  
E-mail: [contatodiccc@emater.tche.br](mailto:contatodiccc@emater.tche.br)  
[www.emater.tche.br](http://www.emater.tche.br)



## Receitas

### CARRETEIRO DE SÃO JOÃO

300g de charque  
500g de coxão de dentro  
400g de pinhão  
1 cebola grande  
1/2 pimentão  
3 tomates sem pele  
3 xícaras de arroz  
6 xícaras de água  
sal a gosto



### MODO DE PREPARAR

Deixe o charque de molho para tirar o excesso de sal. Cozinhar os pinhões e descascar (reserve). Picar a carne e o charque e colocar para fritar, acrescente a cebola, tomates e pimentão picados e refogue. Acrescente os pinhões descascados, o arroz, o sal e a água. Após levantar a fervura, cozinhar em fogo brando.

### ARROZ COM CHAMPANHE

1 cebola grande picada  
1 pote pequeno de cogumelos  
1 champanhe seco  
2 xícaras de arroz PARBOILIZADO  
500g creme de leite fresco  
Alho  
Sal  
Tempero verde

### MODE DE PREPARAR

Frite a cebola em óleo, acrescente os cogumelos e o arroz, tempere com alho e sal. Derrame 1/2 champanhe e espere ferver, mexendo sempre. Acrescente o restante da champanhe e tampe a panela. Cozinhe em fogo brando até secar, regue o arroz com 1/2 xícara de água quente, mexa e deixe secar ainda no fogo. Retire do fogo, acrescente o creme de leite fresco misturando. Decore com tempero verde.

 **EMATER/RS**

Classificação e Certificação

Fone: (51) 3235-2250  
E-mail: [contatodicc@emater.tche.br](mailto:contatodicc@emater.tche.br)  
[www.emater.tche.br](http://www.emater.tche.br)