

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 269, DE 17 DE NOVEMBRO DE 1988.

Revogado(a) pelo(a) [Instrução Normativa 06/2009](#)

O Ministério de Estado da Agricultura, no uso de suas atribuições tendo em vista o disposto na lei nº. 6.309, de 15 de dezembro de 1975, e no decreto nº. 82.110, de 14 de agosto de 1978, resolve:

I - Aprovar a norma anexa, assinada pelo Secretário de Serviços Auxiliares de Comercialização e pelo Secretário Nacional de Abastecimento, a ser observada na classificação, embalagem e marcação do arroz.

II - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas a [portaria nº 205, de 26 de agosto de 1981](#), e as disposições em contrário.

ÍRIS REZENDE MACHADO

ANEXO

NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO DO ARROZ.

1. Objetivo

A presente Norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, embalagem apresentação do arroz em casca (natural e parboilizado), e do arroz beneficiado (integral, parboilizado, parboilizado integral e polido), e dos fragmentos de arroz que se destinam à comercialização.

2. Definição do Produto Entende-se por arroz os grãos provenientes das espécie oryza sativa

3. Conceitos Para efeito desta norma e termos usados na presente especificação, considerase:

3.1.- Água Potável - a água cujas características de potabilidade, encontram-se definidas em legislação específica do Ministério da Saúde.

3.2. - Arroz Brilhado - o produto que, após o polimento, recebe uma camada de talco ou glicose.

3.3.- Arroz Em Casca Natural - o produto que , antes do beneficiamento, não passa por qualquer preparo industrial ou processo tecnológico aditivo.

3.4.- Arroz Glutinoso - variedade de arroz cujos grãos são brancos e de aspecto opaco, sem textura vítrea e que tende a empapar quando cozido.

3.5.- Arroz Integral (esbramado) - o produto do qual somente se retira a casca durante o beneficiamento, mantendo-se intacto o germe e as camadas interna e externa do grão, sendo obtido a partir do arroz em casca natural ou parboilizado.

3.6.- Arroz Mal Polido - o produto do qual somente se retira a casca durante o beneficiamento, mantendo-se intacto o germe e as camadas interna e externa do grão, sendo obtido a partir do arroz em casca natural ou parboilizado.

3.7.- Arroz Oleado- o produto que, após o polimento, recebe uma camada de óleo comestível.

3.8.- Arroz Parboilizado - o produto que, ao ser beneficiado, os grãos apresentam uma coloração

amarelada, em decorrência do tratamento hidrotérmico.

3.9.- Arroz Polido - o produto que, ao ser beneficiado, retira-se o germe, a camada externa e a maior parte da camada interna do tegumento, podendo ainda apresentar grãos com estrias longitudinais, visíveis a olho nu.

3.10.- Defeitos Gerais - os grãos danificados, manchados, picados, amarelos, rajados, gessados e não parboilizados.

3.11.- Defeitos Gerais Agregados - o somatório dos defeitos gerais encontrados na amostra.

3.12.- Defeitos Graves - as matérias estranhas, impurezas, os grãos mofados, ardidos, pretos e não gelatinizados.

3.13.- Fisiologicamente Desenvolvido - o grão que atinge o estágio de desenvolvimento completo da variedade (ciclo vegetativo) e está em condição de ser colhido.

3.14.- Fragmento de Grão - o produto constituído de no mínimo 90,00% (noventa por cento) de grãos quebrados e quirera.

3.15.- Germe - a pequena porção situada numa das extremidades do grão da qual Germina A Semente.

3.16.- Grão Amarelo - o grão descascado e polido inteiro ou quebrado que apresentar coloração amarelada.

3.17.- Grão Ardido - o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado que apresentar no todo ou em parte, coloração escura proveniente do processo de fermentação.

3.18.- Grão Danificado - o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado que pelo processo de imersão ou secagem apresenta ruptura no sentido longitudinal, bem como, o grão que estoura (pipoca).

3.19.- Grão Gelatinizado - o grão inteiro ou quebrado, que se apresenta no mínimo com a sua camada externa gelatinizada e translúcida, quando observado sob luz polarizada.

3.20.- Grão Gessado - o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado que apresentar coloração totalmente opaca e semelhante ao gesso.

3.21.- Grãos Inteiros - o grão descascado e polido, que apresentar comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento mínimo da classe a que pertence.

3.22.- Grão Manchado e Picado - o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado que apresentar mancha escura ou esbranquiçada, bem como, perfuração por insetos ou outros agentes, desde que visíveis a olho nu.

3.23.- Grãos Mofado- o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado que apresentar no todo ou em parte, fungo (bolor) , visível a olho nu.

3.24.- Grão Não Gelatinizado - o grão inteiro ou quebrado que não apresenta gelatinização do amido , devido a parboilização deficiente , mostrando-se totalmente opaco sob a luz polarizada.

3.25.- Grão Não Parboilizado - o arroz descascado e polido, inteiro ou quebrado que não sofreu o processo de parboilização, correspondendo portanto, ao arroz beneficiado polido.

3.26.- Grão Preto - o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado que se apresentar totalmente enegrecido por ação excessiva de calor e umidade.

3.27.- Grão Quebrado - pedaço de grão arroz descascado e polido, que apresentar comprimento inferior a

três quartas partes do comprimento mínimo da classe a que pertence e que ficar retido em peneira de furos circulares de 1,6 milímetros de diâmetro.

3.28.- Grãos Rajados - o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado que apresentar estria vermelha.

3.29.- Grau de Polimento - expressa a maior ou menor intensidade de remoção do germe e das camadas externas e interna do grão.

3.30.- Impureza - detrito do próprio produto como a casca e pedaço de talo, entre outros.

3.31.- Matérias Estranhas - corpo ou detrito de qualquer natureza, estranhos ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e resto ,de insetos entre outros.

3.32.- Parboilização - processo hidrotérmico no qual o arroz em casca é imerso em água potável, a uma temperatura acima de 58°C.(cinquenta e oito graus centígrados) seguido de gelatinização parcial ou total do amido e secagem.

3.33.- Quirera - o fragmento de grão de arroz que vazar em peneira de furos circulares de 1,6 milímetros de diâmetro.

3.34.- Renda do Beneficiado - o percentual de arroz beneficiado ou beneficiado polido, resultante, do benefício do arroz em casca.

3.35.- Rendimento do Grão - os percentuais de grãos inteiros e de grãos quebrados, resultante do benefício do arroz.

3.36.- Tegumento - uma das camadas internas comestíveis do grão.

3.37.- Umidade - o percentual de água encontrada na amostra em seu estado original.

4.- CLASSIFICAÇÃO

O arroz será classificado em grupos, subgrupos, classes e tipo, identificados de acordo com os seguintes critérios:

4.1.- Grupos Segundo a sua forma de apresentação, o arroz será classificado em 2 (dois) grupos, assim denominados:

4.1.1.- Arroz Em Casca - é o produto fisiologicamente desenvolvido, maduro e em casca , depois de colhido;

4.1.2.- Arroz Beneficiado - é o produto maduro que submetido a processo de beneficiamento, acha-se desprovido de sua casca.

4.2- Subgrupos

Segundo o seu preparo, o arroz em casca e o arroz beneficiado serão ordenados em subgrupos:

4.2.1.- Subgrupos do arroz em casca:

4.2.1.1.- Natural

4.2.1.2.- Parboilizado

4.2.2.- Subgrupos do arroz beneficiado:

4.2.2.1.-Integral

4.2.2.2.- Parboilizado

4.2.2.3.- Parboilizado integral

4.2.2.4.- Polido

4.3 - Classes

O arroz em casca e o arroz beneficiado de acordo com as suas dimensões, serão distribuídos em 5 (cinco) classes, independentemente do sistema de cultivo:

4.3.1.- Longo Fino -é o produto que contém no mínimo, 80,00% do peso dos grãos inteiros, medindo 6,00mm ou mais, no comprimento; 1,90 mm, no máximo, na espessura e cuja relação comprimento/largura, seja superior a 2,75 mm, após o polimento dos grãos; (Alterado pela Portaria nº 157 de 04/11/1991)

4.3.2.- Longo - é o produto que contém, no mínimo, 80% do peso dos grãos inteiros, medindo 6,00 mm ou mais no comprimento, após o polimento dos grãos;

4.3.3.- Médio - é o produto que contém, no mínimo, 80,00% do peso dos grãos inteiros, medindo de 5,00mm a menos de 6,00mm no comprimento, após o polimento dos grãos;

4.3.4.- Curto - é o produto que contém, no mínimo, 80% do peso dos grãos inteiros, medindo menos de 5,00mm no comprimento, após o polimento dos grãos;

4.3.5.- Misturado - é o produto que não se enquadra nas classes anteriores e se apresenta constituído pela mistura de duas ou mais classes, exceto a situação abaixo:

4.3.5.1.- Ocorrendo mistura das classes longo fino com longo; longo fino com médio; longo com médio e médio com curto, a classe do produto será determinada pela classe inferior da mistura.

4.4.- Tipos

Qualquer que seja o grupo e o subgrupo a que pertença, o arroz será classificado em 5 (cinco) tipos, expressos por números de 1 (um) a 5 (cinco), definidos pelo percentual de ocorrência de defeitos graves, de defeitos gerais agregados ou de grãos quebrados e quirera.

4.4.1.- Definição do Tipo - para a definição do tipo do arroz serão considerados os limites máximos de tolerância de defeitos/tipo do produto, que estão estabelecidos nos anexo I a VI da presente norma, obedecidos, os seguintes critérios de classificação:

4.4.1.1.- O defeito grave, isoladamente, define o tipo do produto.

4.4.1.2.- O defeito geral, quando agregado, define o tipo do produto.

4.4.1.3.- O defeito geral, quando considerado isoladamente, não define o tipo do produto, mas determina o abaixo do padrão quando ultrapassado o limite máximo estabelecido para cada defeito geral.

4.4.1.4.- No caso específico do arroz em casca (natural e parboilizado), a umidade, a matéria estranha e a impureza não definem o tipo do produto.

4.5.- Umidade, matéria estranha e impureza.

4.5.1.- O percentual máximo de umidade admitido, será:

4.5.1.1.- Arroz em casca (natural e parboilizado) 13,00%;

4.5.1.2.- Arroz beneficiado (integral; parboilizado; parboilizado integral e polido) 14,00%;

4.5.1.3.- Fragmento de grãos 14,00%;

Veja Também

4.5.2.- O percentual máximo de matéria estranha e impureza, admitido para o arroz em casca (natural e parboilizado), será de 2,00% (dois por cento).

4.5.3.- *(Revogado(a) pelo(a) Portaria nº 19/1992/MAPA)*

Redação(ões) Anterior(es)

4.6.- Fragmento de Grãos

4.6.1.- Os fragmentos de grãos de arroz beneficiado (integral, parboilizado e polido), serão classificados em 2 (duas) categorias:

4.6.1.1.- Quebrado

4.6.1.2.- Quirera

4.6.2.- Será enquadrado nas categorias quebrado ou quirera o produto que, na amostra original apresentar mais de 50,00% (cinquenta por cento) de fragmentos de grãos da categoria predominante.

4.6.3.- Definição do tipo - para definição do tipo dos fragmentos de grãos serão considerados os limites máximos de tolerância de defeitos/categoria e tipo do produto, que estão estabelecidos no anexo VII da presente norma, em valores percentuais de ocorrência.

4.7.- Aplica-se arroz brilhado, glicosado, oleado e outros resultantes de processos análogos, os mesmos limites máximos de tolerância de defeitos/tipos, especificados para o arroz beneficiado polido.

4.8 - Abaixo do padrão

O arroz em casca, o arroz beneficiado e os fragmentos de grãos de arroz que não atenderem às exigências contidas nos anexos de I à VII, da presente norma, serão classificados como abaixo do padrão.

4.8.1.- O produto classificado como abaixo do padrão poderá ser:

4.8.1.1.- Comercializado como tal, desde que, esteja perfeitamente identificado e com identificação colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção;

4.8.1.2.- Rebeneficiado, desdobrado e recomposto, para efeito de enquadramento em tipo;

4.8.1.3.- Reembalado e remarcado para efeito de atendimento às exigência da Norma.

4.9.- Desclassificado

4.9.1.- Será desclassificado e proibida a sua comercialização, para consumo humano e animal, o arroz que apresentar:

4.9.1.1.- Mau estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo;

4.9.1.2.- Odor estranho;

4.9.1.3.- Substâncias nocivas à saúde;

4.9.1.4 - Teor de micotoxina acima do limite estabelecido pela legislação específica em vigor, do ministério da saúde.

4.9.2.- Somente será permitida a utilização do produto desclassificado, para outros fins, após ouvido o Ministério da Agricultura.

5.- RENDA DO BENEFÍCIO E RENDIMENTO DO GRÃO

5.1.- Ao arroz em casca será atribuído uma renda base, a nível nacional, de 68,00% (sessenta e oito por cento), constituída de um rendimento do grão de 40,00% (quarenta por cento) de inteiros mais 28,00% (vinte e oito por cento) de quebrados e quirera, apurados depois do produto descascado e polido.

5.2.- Para a valorização do produto, com renda do beneficiado e rendimento do grão superior ou inferior ao básico estabelecido no sub ítem 5.1, será considerado obrigatoriamente, o percentual de sua constituição, mediante a aplicação dos seguintes coeficientes:

5.2.1.- Grãos inteiros 79,412%

5.2.2.- Grãos quebrados e quirera 20,588%

" 5.3. - Permitir, em caráter temporário, para atendimento à safra 96/97, a utilização dos coeficientes de valoração abaixo, para o arroz em casca, enquadrado na classe longo fino, que apresente uma renda base de 68,00% (sessenta e oito por cento), constituída de rendimento de 50,00% (cinquenta por cento) de grãos inteiros e 18,00% (dezoito por cento) de grãos quebrados e/ou quirera, apurados depois do produto descascado e polido.

- Grão Inteiro 86,765%

- Grão Quebrado e/ou Quirera 13,235%

5.4. - Para a valoração do arroz em casca, da classe longo fino, com renda do benefício e rendimento do grão superior ou inferior ao básico estabelecido no subitem

5.3, será considerado obrigatoriamente, o percentual de sua constituição, mediante a aplicação dos coeficientes de valoração especificados nos subitens acima de nº 5.3.1 e

5.3.2. (Itens incluídos pela Portaria 171 de 24/04/1997)

6.- EMBALAGEM

6.1.- As embalagens utilizadas no acondicionamento do arroz devem ser de materiais naturais, materiais sintéticos ou outro material apropriado, que tenha sido previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura.

6.2.- O arroz, quando comercializado no atacado, será acondicionado em sacos com capacidade para 50 kg (cinquenta quilogramas) em peso líquido do produto.

6.3.- As embalagens do arroz quando comercializado no varejo, devem obedecer as normas específicas do Inmetro, observando:

6.3.1.- Economia de custo e facilidade de manejo e transporte;

6.3.2.- Segurança, proteção, conservação e integridade do produto.

6.3.3.- Boa apresentação do produto;

6.3.4.- Facilidade de fiscalização da qualidade e das demais características do produto;

6.3.5.- Tamanho, forma, capacidade, peso e resistência;

6.3.6.- Facilidade de marcação ou rotulagem.

6.4.- O material sintético utilizado na confecção das embalagens para o arroz comercializado no varejo, deve ser obrigatoriamente incolor e transparente.

6.5.- Dentro de um mesmo lote, é obrigatório que as embalagens sejam do mesmo material e tenham idêntica capacidade de acondicionamento.

7.- MARCAÇÃO

7.1.- As especificações de qualidade do produto necessárias à sua marcação ou rotulagem, devem ser retiradas do certificado de classificação.

7.2.- Toda embalagem ou lote deve trazer as especificações qualitativas, marcadas, rotuladas ou etiquetadas na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.

7.3.- Não será permitido na marcação das embalagens, o emprego de dizeres gravuras ou desenhos que induzam a erro ou equívoco quanto à origem geográfica qualidade e quantidade do produto.

7.4.- A nível de atacado, a marcação do lote deverá no mínimo, as seguintes indicações:

7.4.1.- Número do lote;

7.4.2.- Subgrupo;

7.4.3.- Classe ou categoria

7.4.4.- Tipo;

7.4.5.- Peso líquido;

7.4.6.- Safra de produção (de acordo com a declaração do responsável pelo produto)

7.4.7.- Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e numero de registro do estabelecimento).

7.5.- A nível de varejo, a marcação ou rotulagem será feita obrigatoriamente, na posição horizontal, em relação à borda superior ou inferior da embalagem e deverá conter no mínimo , as seguintes indicações:

7.5.1.- Produto,

7.5.2.- Subgrupo (facultativo para o polido);

7.5.3.- Classe ou categoria;

7.5.4.- Tipo;

7.5.5.- Peso líquido;

7.5.6.- Nome ou razão social, endereço e número de registro no Ministério da Agricultura do empacotador ou do proprietário do produto, quando for empacotado por terceiros.

7.6.- No caso específico da comercialização feita, a granel ou em conchas, o produto exposto deve ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo no mínimo, as seguintes indicações:

7.6.1.- Classe e categoria;

7.6.2 - Tipo;

7.6.3.- Preço de venda.

7.7.- Os indicativos de subgrupos, classe ou categoria e tip, utilizados na marcação, devem ser grafados em cores contrastantes às do produto ou fundo das embalagens, quando for o caso, em caracteres de mesmas dimensões, conforme especificado no quadro abaixo:

Área da vista principal (cm²) a altura mínima das letras altura x largura números (mm)

a) até 40 1,50

b) maior que 40 até 170 3,00

c) maior que 170 até 650 4,50

d) maior que 650 até 2600 6,00

e) maior que 2600 12,50

7.8.- A proporção entre a altura e a largura das letras e números não pode exceder a 3x1. (Exemplo: se a altura for 3mm, a largura deve ser 1mm).

7.9.- As especificações de qualidade do produto, devem ser precedidas pelas expressões subgrupo, classe ou categoria e tipo, escritas por extenso.

7.9.1.- As especificações qualitativas referentes ao subgrupo e a classe ou categoria, devem ser grafadas por extenso e o tipo, em algarismo arábico ou com a expressão abaixo do padrão, também por extenso, quando for o caso.

7.10.- A marcação obrigatória da quantidade do produto e do número de registro do estabelecimento, será procedida das expressões peso líquido ou peso líq. e registro M.A. n°, ou Reg. M.A n°. respectivamente.

8.- AMOSTRAGEM

A retirada ou extração de amostras de lotes arroz (em casca, beneficiado ou fragmento de grãos) será efetuada do seguinte modo:

8.1.- Arroz ensacado - por furação ou calagem, de no mínimo 10,00 % (dez por cento) dos sacos recolhidos ao acaso, sempre representado a expressão média do lote e numa quantidade mínima de 30 (trinta) gramas de cada saco.

8.2.- Arroz a granel - para cada série de 500t (quinhentas toneladas) ou fração do produto, retirar no mínimo, 40 kg (quarenta quilogramas) de amostras.

8.3.- Arroz empacotado - do número total de pacotes que compõem o lote, retirar no mínimo, 1,00% um por cento), dos pacotes.

8.4.- As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em no mínimo, 3 (três) vias com o peso mínimo de 1 (um) quilograma cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

8.4.1.- Será entregue 1 (uma) amostra para o interessado, 2 (duas) ficarão com o órgão de classificação e o restante da amostra será obrigatoriamente recolocada no lote ou devolvida ao proprietário.

8.5.- A amostra para efeito de classificação será 100 gramas.

9. CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

9.1.- O Certificado de classificação será emitido pelo órgão oficial de classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor.

9.2.- A sua validade será de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão.

9.3.- No certificado de classificação deve constar, além das informações padronizadas as seguintes indicações:

9.3.1.- Motivos que determinam a classificação do produto como abaixo do padrão.

9.3.2.- Motivos que determinam a desclassificação do produto;

9.3.3.- Percentagem de cada uma das classes que compõem a classe misturado;

9.3.4.- Grau de polimento do arroz, que deverá ser expresso em termos de:

9.3.4.1.- Polido;

9.3.4.2.- Mal polido;

9.3.5.- O termo glutinoso, quando o arroz for originário de variedade específica no subitem 3.4, caso contrário, será o arroz considerado não glutinoso.

10.- ARMAZENAMENTO E MEIO DE TRANSPORTE

10.1.- Os depósitos de armazenamento e os meios de transporte devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à perfeita conservação do arroz.

11.- FRAUDE

Será considerada fraude, toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza praticada na classificação, no acondicionamento, no transporte e na armazenagem, bem como, nos documentos de qualidade do produto, conforme normas em vigor.

12.- DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1.- É de competência exclusiva do órgão técnico do Ministério da Agricultura:

12.1.1.- Estudar as reivindicações definidas no item 6;

12.1.2.- Resolver os casos omissos por ventura surgidos na utilização da presente norma;

12.2.- E de competência do órgão oficial de classificação, exigir o expurgo de todo o arroz que apresentar insetos vivos, antes de providenciar a sua classificação.

ANEXO I

ARROZ EM CASCA NATURAL (LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS/ TIPO, % EM PESO)

Tipo	Defeitos Graves	Defeitos Gerais
	Ardidos	Agregados
1	0,25	4,00
2	0,50	8,00
3	1,00	14,00
4	2,00	22,00
5	4,00	34,00

Observação:

1. O percentual de umidade, de matéria estranhas e impureza que exceder os limites máximos de tolerância admitidos, poderá ser descontado no peso líquido do lote;
2. Os limites máximos de tolerância admitidos para cada defeito geral, considerado isoladamente, para efeito de enquadramento em tipo, são: manchados e picados, 12,00%; amarelos, 12,00%; rajados, 10,00% e ,gessados, 15%; acima destes limites, o produto será considerado como abaixo do padrão.

ANEXO II

ARROZ EM CASCA PARBOILIZADO (LIMITE MÁXIMO DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS/TIPOS, % EM PESO)

TIPO	DEFEITOS GRAVES		DEFEITOS GERAIS AGREGADOS
	MOFADOS ARDIDOS E PRETOS	NÃO GELATINIZADOS	
1	1,50	30,00	3,00
2	3,00	40,00	6,00
3	4,50	50,00	9,00
4	6,00	60,00	12,00
5	7,50	70,00	15,00

Observação:

1. O percentual de umidade, de matéria estranha e impureza que exceder os limites máximos de tolerância admitidos, poderá ser descontado no peso líquido do lote;
2. Os limites máximos de tolerância admitidos para cada defeito geral, considerado isoladamente, para efeito de enquadramento em tipo, são: danificados, 300%; manchados e picados, 6,00%; rajados, 6,00%; e, não parboilizados, 0,30%; acima destes limites, o produto será considerado como abaixo do padrão.

ANEXO III

ARROZ BENEFICIADO INTEGRAL (LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS/ TIPOS, % EM PESO)

TIPO	DEFEITOS GRAVES		DEFEITOS GERAIS AGREGADOS	TOTAL DE QUEBRADOS E QUIRERA
	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	MOFADOS E ARDIDOS		
1	0,25	0,25	4,00	4,00
2	0,5	0,50	8,00	7,50

3	1,00	1,00	14,00	12,50
4	1,50	2,00	22,00	17,50
5	2,00	4,00	34,00	22,50

Observação:

1. O percentual de umidade que exceder o limite máximo de tolerância admitido, poderá ser descontado no peso líquido do lote;
2. Os limites máximos de tolerância admitidos para cada defeito geral, considerado isoladamente, para efeito de enquadramento em tipo, são: manchados e picados 12,00%; amarelos, 12%; rajados, 10,00%, e gessados, 15,00%; acima destes limites, o produto será considerado como abaixo do padrão.

ANEXO IV

ARROZ BENEFICIADO PARBOILIZADO (LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS/ TIPOS, % (EM PESO))

TIPO	MATERIA ESTRANHA E IMPUREZAS	DEFEITOS GRAVES MOFADOS ARDIDOS E PRETOS	NÃO GELATINIZADOS	DEFEITOS GERAIS AGREGADOS	TOTAL DE QUEBRADOS E QUIRERA	QUIRERA MÁXIMO
1	0,05	0,30	30,00	2,50	5,00	0,50
2	0,10	0,60	40,00	5,00	8,00	0,75
3	0,15	0,90	50,00	7,50	11,00	1,00
4	0,20	1,20	60,00	10,00	14,00	1,25
5	0,25	1,50	70,00	12,50	17,00	1,50

Observação:

1. O percentual de umidade que exceder o limite máximo de tolerância admitido, poderá ser descontado no peso líquido do lote.
2. Os limites máximos de tolerância admitidos para cada defeito geral, considerado isoladamente, para efeito de enquadramento em tipo, são: danificados, 2,0%; manchados e picados, 5,00%; rajados, 6,00%; e, não parboilizados, 0,30%; acima destes limites, o produto será considerado como abaixo do padrão.

ANEXO V

ARROZ BENEFICIADO INTEGRAL (LIMITES MÁXIMO DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS/ TIPOS, (% EM PESO))

TIPO	MATÉRIA ESTRANHAS IMPUREZAS	DEFEITOS GRAVES MOFADOS ARDIDOS E PRETOS	NÃO GELATINIZADOS	DEFEITOS GERAIS AGREGADOS	TOTAL DE QUEBRADOS E QUIRERA
1	0,25	0,30	30,00	3,00	2,50
2	0,50	0,60	40,00	6,00	5,00
3	1,00	0,90	50,00	9,00	7,50
4	1,50	1,20	60,00	12,00	10,00
5	2,00	1,50	70,00	15,00	12,50

Observação:

1. O percentual de umidade que exceder o limite máximo de tolerância admitido, poderá ser descontado no peso líquido do lote.
2. Os limites máximos de tolerância admitidos para cada defeito geral, considerado isoladamente para efeito de enquadramento em tipo, são: danificados 3,00%; manchados e picados, 6,00%; rajados, 6,00%; e, não parboilizados, 0,30%; acima destes limites, o produto será considerado como abaixo do padrão.

ANEXO VI

ARROZ BENEFICIADO POLIDO (LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS/ TIPO, % EM PESO).

TIPO	DEFEITOS GRAVES			TOTAL DE QUEBRADOS E QUIRERA	QUIRERA (MÁXIMO)
	MATÉRIA ESTRANHAS IMPUREZAS	MOFADOS E ARDIDOS	DEFEITOS AGREGADOS		
1	0,25	0,25	4,00	10,00 (*)	0,50
2	0,50	0,50	8,00	20,00 (*)	1,00
3	1,00	1,00	14,00	30,00 (*)	2,00
4	1,50	2,00	22,00	40,00 (*)	3,00
5	2,00	4,00	34,00	50,00 (*)	4,00

Observação:

1. O percentual de umidade que exceder o limite máximo de tolerância admitido, poderá ser descontado no peso líquido do lote;
2. Os limites máximos de tolerância admitidos para cada defeito geral, considerado isoladamente, para efeito de enquadramento em tipo são: manchados e picados, 12,00%; amarelos, 12%; rajados, 10%; e, gessados, 15,00% acima destes limites, o produto será considerado como abaixo do padrão.

(*) Alterado pela Portaria 13 de 22/02/1991

ANEXO VII

FRAGMENTOS DE ARROZ (LIMITES MÁXIMO DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS/TIPOS, % EM PESO)

CATEGORIA	QUEBRADOS	QUIRERA
TOLERÂNCIA	TIPO ÚNICO	TIPO ÚNICO
DEFEITOS GRAVES E DEFEITOS GERAIS AGREGADOS	15,00	20,00
MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	1,00	5,00

Observação:

O percentual de umidade que exceder o limite máximo de tolerância admitido, poderá ser descontado no peso líquido do lote.

(Of. nº 135/88)

D.O.U., 22/11/1988