

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
PORTARIA Nº 269 DE 17 DE NOVEMBRO DE 1.988.**

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

• 1 - OBJETIVO

A presente Norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz em casca (natural e parboilizado), 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 da espécie Oryza sativa L.

3 - CONCEITOS

Para efeito desta Norma e termos usados na presente especificação, considera-se:

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 internas e externas do grão, sendo obtido a partir do arroz em casca natural ou parboilizado.

3.6 - Arroz Mal Polido - o produto do qual foram retirados parte do germe, e toda ou parte da camada externa do grão, mantendo porém, intacta, a camada interna.

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 polarizada.
- 3.20 - Grão Gessado - o grão descascado e polido, inteiro ou quebrado que apresentar coloração totalmente opaca e semelhante ao gesso.
- 3.21 - Grão Inteiro - 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, perfurações por insetos ou outros agentes, desde que visíveis a olho nu.
- 3.23 - Grão 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 ao 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 de 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 - Grão Rajado - 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 externa e interna do grão.

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

3.31 - Matéria Estranha - corpo ou detrito de qualquer natureza estranhos ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos 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 peneiro de furos circulares de 1,6 milímetros de diâmetro.

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

3.35 - Rendimento do Grão - os percentuais de grãos inteiros e de grãos quebrados, resultantes 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 tipos, 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 - Subgrupo do Arroz em Casca:

4.2.1.1 - Natural

4.2.1.2 - Parboilizado

4.2.2 - Subgrupo 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 6,00 mm ou mais, no comprimento; 1,85 mm no máximo, na espessura e cuja relação comprimento/largura, seja superior a 2,75 mm, após o polimento dos grãos;

4.3.2 - Longo - é o produto que contém, no mínimo, 80,00% 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 5,00 mm a menos de 6,00 mm no comprimento, após o polimento dos grãos;

4.3.4 - Curto - é o produto que contém, no mínimo, 80,00% do peso dos grãos inteiros, medindo menos de 5,00 mm 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), e definidos pelo percentual de ocorrências 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 Anexos 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 - Fragmentos de grãos.....14,00%;

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 - O valor percentual que exceder os limites máximos de tolerância estabelecidos em 4.5.1 e

4.5.2 - poderá ser considerado para o correspondente desconto no peso líquido do lote.

4.6 - Fragmentos de Grãos

4.6.1 - Os fragmentos de grão de arroz 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 fragmento 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 / categorias e tipos do produto que estão estabelecidos no Anexo VII da presente Norma, em valores percentuais de ocorrência.

4.7 - Aplica-se ao arroz brilhado, glicosado, oleado e outros resultantes de processos análogos, os mesmos limites máximos de tolerância de defeitos/tipo, 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 no 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 a 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 exigências 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 - Substância 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 valoração do produto, com renda do benefício e rendimento do grão superior ou inferior ao básico estabelecido no Subitem 5.1, será considerado, obrigatoriamente, o percentual de sua constituição, mediante a aplicação dos seguintes coeficientes:

5.2.1 - Grão inteiro 79,412%

5.2.2 - Grão Quebrado e Quirera 20,588%

6. EMBALAGEM

6.1 - As embalagens utilizadas no acondicionamento do arroz devem ser de materiais naturais, materiais sintético 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 todas 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 trazer 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 número de registro do estabelecimento).

7.5 - A nível de varejo, a marcação ou rotulagem será feita obrigatoriamente, na posição horizontal, em relação a 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 ou Categoria;

7.6.2 - Tipo;

7.6.3 - Preço de venda.

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

ÁREA DA VISTA PRINCIPAL (cm ²) ALTURA X LARGURA	ALTURA MÍNIMA DAS LETRAS E 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 3 mm, a largura deve ser 1 mm).

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 precedida das expressões “Peso Líquido” ou “Peso Líq.” e “Registro M. A. nº.” ou “Reg. M. A. nº”, respectivamente.

8. AMOSTRAGEM

A retirada ou extração de amostras de lotes de arroz (em casca, beneficiado ou fragmentos 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 escolhidos ao acaso, sempre representando 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 500 t (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 recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

8.5 - A amostra para efeito de classificação será de 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 determinaram a classificação do produto como Abaixo do Padrão;

9.3.2 - Motivos que determinaram 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 especificada no Subitem item 3.4, caso contrário, será o arroz considerado Não Glutinoso.

10. ARMAZENAMENTO E MEIOS 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 - É 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 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: manchados e picados, 12,00%; amarelos, 12,00%; rajados, 10,00% e, gessados, 15,00%; acima destes limites, o produto será considerado como Abaixo do Padrão.

ANEXO II- ARROZ EM CASCA PARBOILIZADO (Limites Máximos de Tolerância de Defeitos/ Tipo, % em Peso)

TIPO	DEFEITOS GRAVES		DEFEITOS GERAIS
	MOFADOS ARDIDOS E PRETOS	NÃO GELATINIZADOS	AGREGADOS
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, 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 III - ARROZ BENEFICIADO INTEGRAL Limites Máximos de Tolerância de Defeitos/Tipo, em % em Peso)

TIPO	DEFEITOS GRAVES		DEFEITOS GERAIS	TOTAL DE QUEBRADOS E QUIRERA
	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	MOFADOS E ARDIDOS	AGREGADOS	
1	0,25	0,25	4,00	4,00
2	0,50	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, 12,00%; rajados, 10,00%, e, gessados, 15,00%; acima destes, o produto será considerado como Abaixo do Padrão.

ANEXO IV - ARROZ BENEFICIADO PARBOILIZADO (Limites Máximos de Tolerância de Defeitos/Tipos, % em Peso)

TIPO	DEFEITOS GRAVES			DEFEITOS GERAIS AGREGADOS	TOTAL DE QUEBRADO E QUIRERA	QUIRERA (MÁXIMO)
	MATERIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	MOFADOS, ARDIDOS E PRETOS	NÃO GELATINIZADOS			
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, 2,00%; 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 PARBOILIZADO 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 ARDIDOS E PRETOS	NÃO GELATINIZADOS		
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		DEFEITOS GERAIS AGREGADOS	TOTAL DE QUEBRADOS E QUIRERA	QUIRERA (MÁXIMO)
	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	MOFADOS E ARDIDOS			
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 isolamento, para efeito de enquadramento em tipo são: manchados e picados, 12,00%; amarelos, 12,00%; rajados, 10,00%; e, gessados, 15,00%; acima destes limites, o produto será considerado como Abaixo do Padrão.

ANEXO VII - FRAGMENTOS DE ARROZ (Limites Máximos de Tolerância de Defeitos/Tipo, % 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.