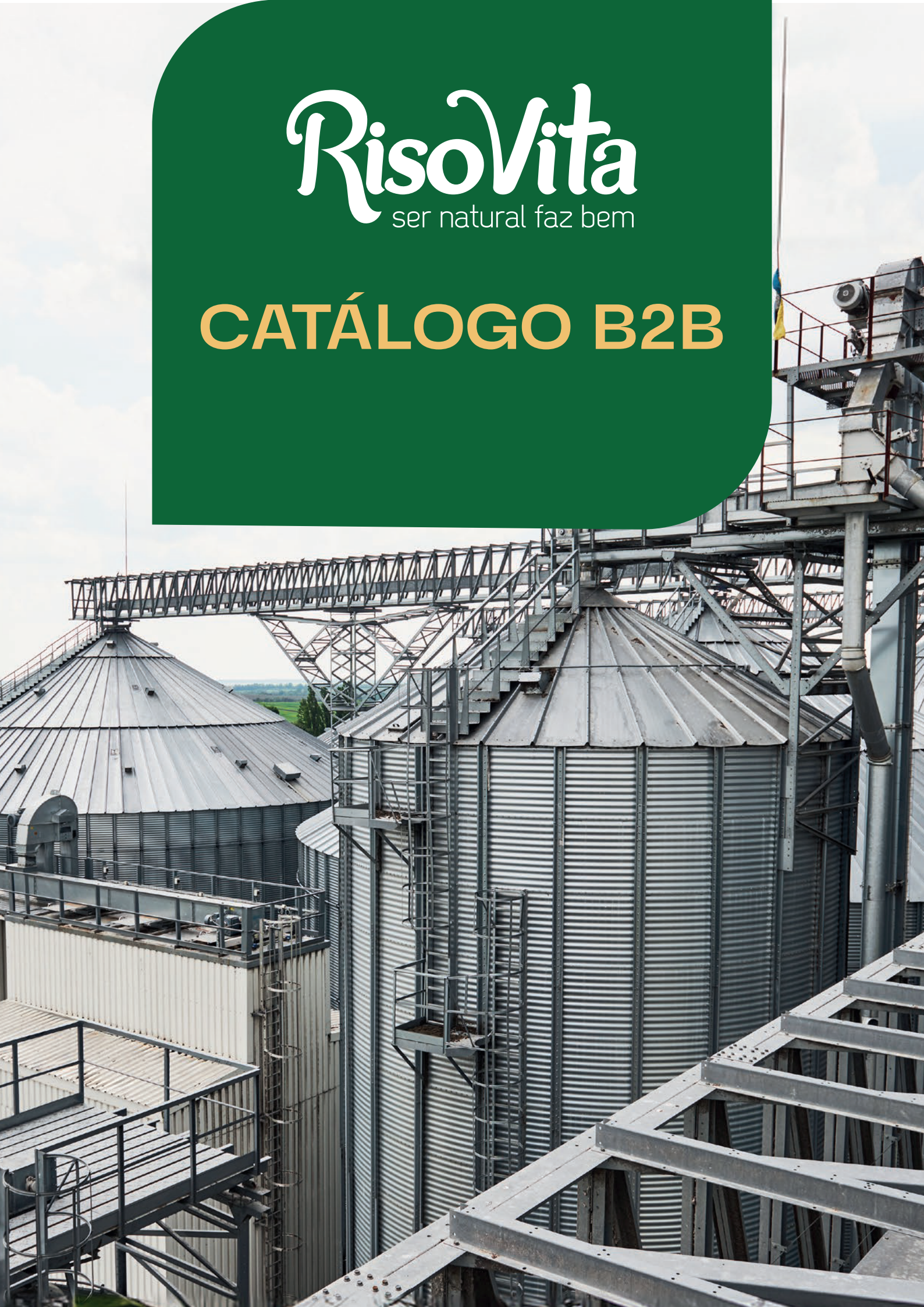


**RisoVita**  
ser natural faz bem

# CATÁLOGO B2B



## Sobre a RisoVita

Com mais de 10 anos de experiência no mercado de produtos à base de arroz, a RisoVita **nasce com o objetivo de promover uma alimentação mais saudável e nutritiva, além de atender o mercado de consumidores com intolerâncias ou alergias alimentares.**

Sendo pioneira na produção de bebidas vegetais à base de arroz na América Latina, hoje contamos com um portfólio de produtos que atende grandes players tanto da indústria quanto do varejo, somando mais de 30 itens.

### A RisoVita é:



A RisoVita é uma marca da Fumacense Alimentos e Bebidas uma empresa com mais de 50 anos de mercado e referência no beneficiamento de arroz.

## Gestão da qualidade

A RisoVita investe em gestão da qualidade para implementar e executar programas que garantem um controle preciso de todas as etapas de produção. Desta forma garantimos que o mercado receba produtos que atendam aos mais rigorosos padrões de qualidade.

**+ Padronização + Qualidade + Segurança**



## Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

Atendendo a todas as exigências legais para a segurança dos alimentos, a Fumacense Alimentos e Bebidas possui um completo laboratório de análises físico-químicas, microbiológicas, de contaminantes micotóxicos e alergênicos. Isso garante o controle de matérias-primas, produtos em processo e produtos acabados. Além disso, são realizadas análises anuais de multirresíduos de agrotóxicos e metais pesados em parceria com laboratórios especializados. Desde o recebimento dos materiais de embalagem e matérias-primas até o carregamento do produto acabado, todas as etapas são rigorosamente monitoradas pela equipe de qualidade, garantindo a padronização e a segurança do produto.

## Granulometria

Nossa linha de farinhas de arroz:

- **Integral;**
- **Branca.**

Para a farinha branca trabalhamos com:

- **4 granulometrias;**
- **2 faixas de teores de umidade.**

Esta alteração da granulometria e umidade permite que o produto adapte-se às necessidades de cada cliente, conforme a aplicação desejada. Quanto à umidade, é possível realizar a secagem em flash dryer, reduzindo o teor para até 6%, variando conforme granulometria. Por padrão, as farinhas possuem umidade máxima de 12%.

## Produtos (paletização e aplicações)

As farinhas podem ser envasadas em Big Bags (1.000 ou 1.200 kg), sacarias plásticas valvuladas (20 ou 25 kg) ou sacarias de kraft multifoliado (25 kg).

Para a linha industrial, além das farinhas, a RisoVita oferece maltodextrina de arroz (25 kg), com DE 18 e livre de transgênicos.



## Paletização

Tipo de embalagem	Capacidade	Quantidade por Palete	Lastro	Camadas	Dimensões Palete (CxLxA)
Sacaria Plástica	20 kg	50	5	10	1,0x1,2x1,3 m
Sacaria Plástica	25 kg	40	4	10	1,0x1,2x1,5 m
Sacaria Kraft Multifolheado	25 kg	40	4	10	1,0x1,2x1,5 m
Big Bag PP Tramado	1.200 kg	1			1,0x1,2x1,9 m

## Aplicações da farinha de arroz:



Produtos lácteos;



Empanados;



Snacks;



Panificação;



Biscoitos;



Pão de queijo;



Macarrão;



Alimentação animal;



Fármacos;



Cosméticos.

## Farinha de Arroz F30

Código Interno <b>351001303</b>
Tipo do Produto <b>Farinha F-30 25kg</b>
Validade <b>240 dias</b>

	Mín.	Máx.	
<b>Granulometria ABNT/ASTM</b>	Retido # 40 - 0,425mm	5%	10%
	Retido # 80 - 0,177mm	35%	40%
	Retido # 100 - 0,150mm	4%	8%
	Retido # 140 - 0,110mm	9%	15%
	Retido # 170 - 0,090mm	4%	7%
	Passante # 170 - 0,090mm	25%	35%

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
100g	
Valor energético (kcal)	359
Carboidratos (g)	80
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	6,9
Gorduras totais (g)	1,3
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0,5
Sódio (mg)	1,1

## Farinha de Arroz F45

Código Interno <b>351000101</b>
Tipo do Produto <b>Farinha F-45 25kg</b>
Validade <b>240 dias</b>

	Mín.	Máx.	
<b>Granulometria ABNT/ASTM</b>	Retido # 40 - 0,425mm	-	0,5%
	Retido # 80 - 0,177mm	25%	35%
	Retido # 100 - 0,150mm	3%	7%
	Retido # 140 - 0,110mm	10%	20%
	Retido # 170 - 0,090mm	5%	10%
	Passante # 170 - 0,090mm/Fundo	45%	55%

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
100g	
Valor energético (kcal)	359
Carboidratos (g)	80
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	6,9
Gorduras totais (g)	1,3
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0,5
Sódio (mg)	1,1

## Farinha de Arroz F60

Código Interno <b>351000102</b>
Tipo do Produto <b>Farinha F-60 25kg</b>
Validade <b>240 dias</b>

	Mín.	Máx.	
<b>Granulometria ABNT/ASTM</b>	Retido # 40 - 0,425mm	-	0,5%
	Retido # 80 - 0,177mm	3%	10%
	Retido # 100 - 0,150mm	2%	8%
	Retido # 140 - 0,110mm	10%	20%
	Retido # 170 - 0,090mm	5%	10%
	Passante # 170 - 0,090mm	60%	80%

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
100g	
Valor energético (kcal)	359
Carboidratos (g)	80
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	6,9
Gorduras totais (g)	1,3
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0,5
Sódio (mg)	1,1

## Farinha de Arroz F80

Código Interno <b>351000103</b>
Tipo do Produto <b>Farinha F-80 25kg</b>
Validade <b>240 dias</b>

	Mín.	Máx.	
<b>Granulometria ABNT/ASTM</b>	Retido # 40 - 0,425mm	-	0%
	Retido # 80 - 0,177mm	-	3%
	Retido # 100 - 0,150mm	-	4%
	Retido # 140 - 0,110mm	-	11%
	Retido # 170 - 0,090mm	-	10%
	Passante # 170 - 0,090mm/Fundo	80%	-

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
100g	
Valor energético (kcal)	359
Carboidratos (g)	80
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	6,9
Gorduras totais (g)	1,3
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0,5
Sódio (mg)	1,1

## Farinha de Arroz integral

Código Interno <b>351000403</b>
Tipo do Produto <b>Farinha Integral 25kg</b>
Validade <b>240 dias</b>

<b>Granulometria ABNT/ASTM</b>	Retido # 40 - 0,425mm	0,5%
	Retido # 80 - 0,177mm	15%
	Retido # 100 - 0,150mm	6%
	Retido # 140 - 0,110mm	8,5% ± 5,5%
	Retido # 170 - 0,090mm	4,5% ± 3%
	Passante # 170 - 0,090mm/Fundo	76% ± 17%

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
100g	
Valor energético (kcal)	364
Carboidratos (g)	78
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	7,9
Gorduras totais (g)	2,3
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	4,6
Sódio (mg)	4,2



## Produção sustentável

Há mais de 15 anos, nossa empresa fundadora, Fumacense Alimentos, possui uma termelétrica própria, tornando-se pioneira na cogeração de energia a partir da casca de arroz no Brasil. A queima da casca do arroz, que seria descartada, gera a energia utilizada pela empresa Fumacense oferecendo uma opção mais sustentável. Ao todo, 21 mil toneladas de cascas por ano são utilizadas na geração de 10 mil MWh de energia.

Além disso, as cinzas residuais desta queima são utilizadas na produção de tijolos ecológicos. A liga proveniente da argila com as cinzas da casca de arroz produz uma matéria prima mais leve e de secagem mais rápida que os tijolos comuns. Todo mês cerca de 50 toneladas de cinzas são enviadas para a produção em uma olaria parceira.

# Nossos Clientes

A RisoVita é uma das principais fornecedoras de grandes players da indústria como:

*Jasmine*

*Bauducco*



# Produtos

A RisoVita conta com mais de 30 produtos disponíveis em seu portfólio!

Confira as demais linhas de produtos RisoVita:

Bebida Vegetal à Base de Arroz

Líquida



Em pó



Misturas para Bolos

Sem Açúcar



Mistura para Pães

Farinhas



As bebidas e misturas RisoVita são White Label, ou seja, podem ser vendidas sem a marca da empresa. Além disso, esses produtos podem ser vendidos a granel.



# RisoVita



[risovita.com.br](http://risovita.com.br)



[@risovitaoficial](https://www.instagram.com/risovitaoficial)



[www.youtube.com/@risovita1721](https://www.youtube.com/@risovita1721)



**Fumacense**  
ALIMENTOS E BEBIDAS