

CAMARA ARROCERA DEL MONTSIA

FOR-VDA-02

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Rev 06 22/06/11

Pág. 1 de 1

1. Materias primas e ingredientes:

Producto ARROZ BLANCO SEMILARGO P

Tipo Semilargo Perlado

Variedad:

Origen: España

Denominación OrigenDelta del EbroLargo5.2-6mmCalidad CialExtraAlergenos:Libre

2. Valor Nutricional.:

(Valores medios aprox. por 100 gr de producto)

Valor Energetico 1476kJ /348 kcal

Grasas 0.7g

De las cuales acidos grasos saturados 0.12 g

Hidratos de Carbono 78.0g

De los cuales azucares 0 g

Fibra alimentaria 1 g

Proteinas 6.8g

Sal 0.012 g

3. Especificaciones Físico-Químicas

(Orden del 12 de Noviembre de 1980 referida a la norma calidad para el arroz envasado con destino al mercado nacional modificada por Orden 18 de Abril de 1984)

Medianos no atrav.tamiz 13

3.75% Medianos no atrav.tamiz 14 0.25% Medianos si atrav.tamiz 13 Granos Amarillos y Cobrizos 0.2% Granos Rojos y veteados en rojo 0.5% 2.0% Granos yesosos y verdes 0.5% Granos Manchados y Picados Materias Extrañas 0.1% **Granos Enteros Sin Defecto** 92.7% 15% Max. Humedad

Blancura Kett

4. Contaminantes

Multiresiduos Plaguicidas Según Reglamento CE 396/2005

Plomo <0.2 ppm
Cadmio <0.2 ppm
Alfatoxinas <10ppb
Ocratoxinas <3 ppb

5. Especificaciones Microbiológicas:

Microorganismos Según Recomendaciones UE

Aerobios mesofilos10exp 5 ufc/g maxEnterobacterias:10exp 4 ufc/g maxE.coli10exp2 ufc/g max



CAMARA ARROCERA DEL MONTSIA

FOR-VDA-02

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Rev 06 22/06/11 Pág. 1 de 1

Salmonella: 0/25g

Mohos y Levaduras: 10exp4 ufc/g max

Bacilus Cereus: 10 ufc/g max

6. Características Organolépticas

OlorTípico arrozSaborTípico arrozColorBlanco

7. Caracteristicas del producto acabado

Vida Util: 1 año

Conservación: Mantener en lugar fresco y seco

Modo de empleo 1 arroz/ 3 agua o caldo

Consumo Preferente 1 año

Tiempo de cocción 15 min cocción / 3 min reposo

8. Observaciones: