



## FICHA TÉCNICA

ARROZ LARGO PRIMERA

Código: FT  
Fecha: 04/2021  
Página 1 de 3  
Edición: 07



<b>DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</b>	ARROZ LARGO PRIMERA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	GRANO BLANCO LARGO
<b>CATEGORÍA</b>	PRIMERA
<b>INGREDIENTES</b>	100% ARROZ BLANCO.LARGO PRIMERA
<b>CALIBRADO</b>	
ARROZ DE GRANO LARGO CUYO GRANO TIENE UNA LONGITUD MEDIA IGUAL O SUPERIOR A 6 MILIMETROS.	

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b> ( Porcentaje máximo de tolerancia de calidad )	
MEDIANOS	7.00%
GRANOS AMARILLOS Y COBRIZOS	0.50%
GRANOS ROJOS Y VETEADOS EN ROJO	1,00%
GRANOS YESOSO Y VERDES	3.50%
GRANOS MANCHADOS Y PICADOS	0,75%
MATERIAS EXTRAÑAS	0.25%
CANTIDAD MÍNIMA EN GRANOS ENTEROS SIN DEFECTO	87%
HUMEDA CONTENIDO MÁXIMO	15%

<b>OGM( Organismo Modificado genéticamente) y Alérgenos</b>
El producto cumple con lo establecido en el Reglamento (CE)1829/2003 sobre OGM . No contiene OGM ni se ha producido a partir OGM
El producto cumple con lo establecido en la Directiva (CE)89/2003. No contiene gluten de manera natural . No contiene trazas procedentes de alérgenos presentes en la industria(industria monoprodueto)

<b>TRATAMIENTO TECNOLÓGICO UTILIZADOS</b>
FUMIGACIÓN CON PRODUCTOS AUTORIZADOS LMR establecidos en el reglamento (CE 396/2005) y posteriores modificaciones.



## FICHA TÉCNICA

ARROZ LARGO PRIMERA

Código: FT  
Fecha: 04/2021  
Página 2 de 3  
Edición: 07

### MICOTOXINAS

(Contenido máximo en arroz. Reglamento CE 1881/2006 de la comisión 19/12/2006 y sus modificaciones)

AFLATOXINAS	B1	2,0(µg/kg)
	Suma de B1, B2,G1 y G2 (TOTALES)	4,0(µg/kg)
OCRATOXINA A		3(µg/kg)

### METALES PESADOS

(Contenido máximo en arroz. Reglamento CE 1881/2006 de la comisión 19/12/2006 y sus modificaciones para el Arsénico en el Reglamento(CE) 1006/2015)

ARSÉNICO (inorgánico)	0.20 mg/ kg.
CADMIO	0.20 mg/ kg.
PLOMO	0.20 mg/ kg.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CEREALES (capítulo XVII del código Alimentario español) parámetros microbiológicos para conocer la calidad higiene sanitaria de los cereales. Indicamos contenido máximo

AEROBIOS MESÓFILOS	< 10 <sup>5</sup> ufc /g
MOHOS Y LEVADURAS	< 10 <sup>4</sup> ufc /g
SALMONELA	AUSENCIA / 25g
ESCHERICHIA COLI	< 10 <sup>2</sup> ufc /g
ENTEROBACTERIAS	< 10 <sup>4</sup> ufc /g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESTANDAR	TOLERANCIA
Color	Blanco	Uniformidad de la muestra (no requiere un valor numérico determinado)
Sabor (cocido)	Sin sabor extraño	Correcto en 15-20 min. Aprox.
Textura (cocido)	No sea pastoso, dureza correcta	Correcto en 15-20 min. Aprox.
Olor	Característico	Que no tenga un olor a rancio, ni a humedad

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 MESES (Desde fecha envasado)
LOTE_XX	SIENDO EL NÚMERO DE SEMANA DEL AÑO(que se envasa)
RGSEAA	20.045310/V
RIA	46/44662



## FICHA TÉCNICA

ARROZ LARGO PRIMERA

Código: FT  
Fecha: 04/2021  
Página 3 de 3  
Edición: 07

### PROPIEDADES NUTRITIVAS

(VALORES NUTRICIONALES MEDIDOS POR 100 g)

VALOR ENERGÉTICO (KJ/100g)	1489,4KJ
VALOR ENERGÉTICO (Kcal/100g)	350.8 Kcal
GRASA	0.76g
DE LAS CUALES SATURADAS	0,10g
HIDRATOS DE CARBONO	79g
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,12g
FIBRA ALIMENTARIA	1.4g
PROTEÍNAS	6.3g
SAL	<0,01 g

### ORIGEN

NACIONAL

### PREPARACIÓN / MODO DE EMPLEO

UNA PARTE DE ARROZ POR DOS DE AGUA  
TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO 15-20 MINUTOS  
TIEMPO DE REPOSO APROXIMADO 3 MINUTOS

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

PARA MANTENER EL ARROZ EN OPTIMAS CONDICIONES ESTE DEBE ESTAR ALMACENADO EN UN LUGAR SECO, AIREADO Y AL ABRIGO DE LA HUMEDAD. ALEJAR DE FUENTES DE CALOR ( COMO POR EJEMPLO ELECTRODOMÉSTICOS ) UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE SE ACONSEJA MANTENER EL ARROZ EN UN RECIPIENTE CERRADO.

### CONDICIONES DE TRANSPORTE

EL TRANSPORTE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS DE SEGURIDADE HIGIENE PARA EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS SEGÚN REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 (el capítulo IV se aplica a todos los medios de transporte.)

### FICHA LOGÍSTICA

EL PALET USADO EN EL EMPAQUETADO ES EL "EUROPALET " (MEDIDAS 120 X 80cm)

Material envasado apto para estar en contacto con los alimentos según lo establecido en el Reglamento (CE) 11/2011.

DISPOSICIÓN DE LOS SACOS EN PALET SEGÚN TIPO ENVASADO:

ENVASE	UNIDADES PACK	UNIDADES PALET	PESO APROXIMADO
POLIP. 1Kg	20	48	960Kg.

MARCA	ENVASE	CODIGO EAN
J.MONTORO	POLIP. 1Kg	8422197004036