



## FICHA TÉCNICA

### ARROZ BOMBA EXTRA

Código: FT  
Fecha: 04/2021  
Página 1 de 4  
Edición: 07



<b>DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</b>	ARROZ BOMBA EXTRA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	GRANO MEDIO BLANCO
<b>CATEGORÍA</b>	EXTRA
<b>INGREDIENTES</b>	100% ARROZ
<b>CALIBRADO</b>	
ARROZ DE GRANO REDONDO CUYOS GRANOS TIENEN UNA LONGITUD MEDIA IGUAL O INFERIOR A 5,2 MILIMETROS , SIENDO LA RELACIÓN LARGO/ANCHO INFERIOR A DOS	
<b>PROPIEDADES</b>	
EL GRANO TIENE LA PARTICULARIDAD DE NO ABRIRSE LONGITUDINALMENTE , POR LO QUE AL COCER AUMENTA HASTA TRES VECES SU TAMAÑO QUEDANDO SUS GRANOS ENTEROS Y SUELTOS	

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b> ( Porcentaje máximo de tolerancia de calidad % en peso)	
NIVEL GRANOS ROTOS NO ATRAVIESAN TAMIZ Nº 14	3,75%
NIVEL GRANOS ROTOS NO ATRAVIESAN TAMIZ Nº 13	-
NIVEL GRANOS ROTOS SI ATRAVIESAN TAMIZ Nº 13	0,25%
NIVEL GRANOS AMARILLOS Y COBRIZOS	0,20%
NIVEL GRANOS ROJOS Y VETEADOS ROJOS	0,50%
NIVEL GRANOS YESOSOS Y VERDES	2,00%
NIVEL GRANOS MANCHADOS Y PICADOS	0,50%
NIVEL MATERIAS EXTRAÑAS	0,10%
CANTIDAD MÍNIMA EN GRANOS ENTEROS SIN DEFECTO	92,70%
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 monoproducción)



## FICHA TÉCNICA

ARROZ BOMBA EXTRA

Código: FT  
Fecha: 04/2021  
Página 2 de 4  
Edición: 07

### TRATAMIENTO TECNOLÓGICO UTILIZADOS

FUMIGACIÓN CON PRODUCTOS AUTORIZADOS LMR establecidos en el reglamento (CE 396/2005) y posteriores modificaciones.

### MICOTOXINAS

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

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

### METALES PESADO

(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 higiénica sanitaria de los cereales. Indicamos contenido máximo

AEROBIOS MESÓFILOS	$10^5$ ufc /g
MOHOS Y LEVADURAS	$10^4$ ufc /g
SALMONELA	AUSENCIA / 25g
ESCHERICHIA COLI	$10^2$ ufc /g
ENTEROBACTERIAS	$10^4$ ufc /g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESTANDAR	TOLERANCIA
Color	Blanco perlado	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 III.-



## FICHA TÉCNICA

ARROZ BOMBA EXTRA

Código: FT  
Fecha: 04/2021  
Página 3 de 4  
Edición: 07


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

<b>PROPIEDADES NUTRITIVAS</b> (VALORES NUTRICIONALES MEDIDOS POR 100 g)	
VALOR ENERGÉTICO (KJ/100g)	1489,50 KJ
VALOR ENERGÉTICO (Kcal/100g)	350,90 Kcal
GRASA	0,83g
DE LAS CUALES SATURADAS	0,17g
HIDRATOS DE CARBONO	78,00g
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,15g
FIBRA ALIMENTARIA	1,30g
PROTEÍNAS	7,20 g
SAL	<0,01g

<b>ORIGEN</b>
VALENCIA ;ARROZ CULTIVADO EN LA ZONA DEL PARQUE NATURAL DE L'ALBUFERA (VALENCIA) ESPAÑA

<b>PREPARACIÓN / MODO DE EMPLEO</b>
UNA PARTE DE ARROZ POR DOS DE AGUA TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO 15-20 MINUTOS TIEMPO DE REPOSO APROXIMADO 3 MINUTOS

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>
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.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código: FT Fecha: 04/2021 Página 4 de 4 Edición: 07
	<b>ARROZ BOMBA EXTRA</b>	

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

FICHA LOGISTICA								
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:								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">ENVASE</th> <th style="text-align: center;">UNIDADES PACK</th> <th style="text-align: center;">UNIDADES PALET</th> <th style="text-align: right;">PESO APROXIMADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>POLIPROPILENO 1Kg</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">98</td> <td style="text-align: right;">980Kg.</td> </tr> </tbody> </table>	ENVASE	UNIDADES PACK	UNIDADES PALET	PESO APROXIMADO	POLIPROPILENO 1Kg	10	98	980Kg.
ENVASE	UNIDADES PACK	UNIDADES PALET	PESO APROXIMADO					
POLIPROPILENO 1Kg	10	98	980Kg.					

MARCA	ENVASE	CODIGO EAN
LA MURTA	POLIP. 1Kg	8422197001097