



## FICHA TÉCNICA

### ARROZ GRAN SELECCIÓN

Código: FT  
Fecha: 02/2022  
Página 1 de 3  
Edición: 07



<b>DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</b>	ARROZ GRANO MEDIO EXTRA
<b>DESCRIPCIÓN</b>	GRANO BLANCO GRANO MEDIO
<b>CATEGORÍA</b>	EXTRA
<b>INGREDIENTES</b>	100% ARROZ GRANO MEDIO EXTRA
<b>CALIBRADO</b>	
ARROZ CUYOS GRANOS TIENEN UNA LONGITUD MEDIA COMPRENDIDA ENTRE 5,2 y 6 MILIMETROS	
<b>PROPIEDADES</b>	
SE CARACTERIZA POR SU GRAN CAPACIDAD DE ABSORCIÓN , POR ELLO ES IDÓNEO PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ARROCES TRADICIONALES DE LA COCINA METITERRANEA.	

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>	
<small>Porcentaje máximo de tolerancia de calidad) respecto legislación Orden 12 de Noviembre 1980 y Orden de 18 de Abril 1984</small>	
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 OMG, (Organismo Modificados Genéticamente) ni se ha producido a partir de OGM.
El producto no contiene las sustancias que causan alergias o intolerancias mencionadas en el anexo II del Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor



## FICHA TÉCNICA

### ARROZ GRAN SELECCIÓN

Código: FT  
Fecha: 02/2022  
Página 2 de 3  
Edición: 07

#### RESIDUOS PLAGUICIDAS

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 posteriores 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.)

Reglamentos (UE) 2021/1317 contenido máximo de plomo .

Reglamentos (UE) 2021/1323 contenido máximo cadmio.

Reglamentos (UE) 2015/1006 contenido máximo arsénico inorgánico

ARSÉNICO (inorgánico)	0,20 mg/ kg.
CADMIO	0,15 mg/ kg.
PLOMO	0,20 mg/ kg.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Contenido máximo en arroz)

Parámetros microbiológicos para conocer la calidad higiene sanitaria de los cereales.

Rosario Pascual "microbiología alimentaria Ed. Diaz Santos 1992)

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

#### 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



## FICHA TÉCNICA

### ARROZ GRAN SELECCIÓN

Código: FT  
Fecha: 02/2022  
Página 3 de 3  
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>ENVASADO</b>
<b>Material envasado</b> :Apto para estar en contacto con los alimentos según lo establecido en el Reglamento (CE) nº 10/2011 de 14 de enero 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (y posteriores modificaciones).

<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 óptimas 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>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>
El transporte debe cumplir con las normas de seguridad de higiene para el transporte de productos alimentarios según reglamento (CE) N° 852/2004 (el capítulo IV se aplica a todos los medios de transporte.)