



FICHA TÉCNICA

ARROZ D.O. J.MONTORO ALBUFERA

Código: FT
Fecha: 6/2023
Página 1 de 4
Edición: 09



DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	ARROZ GRANO MEDIO ALBUFERA EXTRA
DESCRIPCIÓN	GRANO BLANCO MEDIO
CATEGORÍA	EXTRA
INGREDIENTES	100% ARROZ GRANO BLANCO MEDIO ALBUFERA
CALIBRADO	
ARROZ CUYOS GRANOS TIENEN UNA LONGITUD MEDIA COMPRENDIDA ENTRE 5,2 y 6 MILIMETROS	
USO DEL PRODUCTO / POBLACIÓN DE DESTINO	
PRODUCTO ALIMENTARIO , DESTINATO A TODO EL ESPECTRO DE LA POBLACIÓN PARA SER INGERIDO COMO ALIMENTO, PREVIA COCCIÓN	
PROPIEDADES	
EN EL ASPECTO CULINARIO OBTIENE , COMO EL BOMBA, RESISTENCIA DURANTE LA COCCIÓN QUEDANDO UN ARROZ SUELTO Y COMO EL SENIA SU EXCELENTE CAPACIDAD DE ABSORCIÓN DEL CALDO	
ORIGEN	
VALENCIA ;ARROZ CULTIVADO EN LA ZONA DEL PARQUE NATURAL DE L'ALBUFERA (VALENCIA) ESPAÑA	

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	
Porcentaje máximo de tolerancia de calidad) respecto Legislación Orden 12 de Noviembre 1980 y Orden de 18 de Abril 1984	
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%

	FICHA TÉCNICA	Código: FT Fecha: 6/2023 Página 2 de 4 Edición: 09
	ARROZ D.O. J.MONTORO ALBUFERA	

OGM(Organismo Modificado genéticamente) y Alérgenos
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

RESIDUOS PLAGUICIDAS
LMR establecidos en el reglamento (CE 396/2005) y posteriores modificaciones.

MICOTOXINAS (Contenido máximo en arroz.) REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023		
AFLATOXINAS	B1	5,0(µg/kg)
	Suma de B1, B2,G1 y G2 (TOTALES)	10,0(µg/kg)
OCRATOXINA A	3(µg/kg)	

METALES PESADOS (Contenido máximo en arroz.) REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023	
ARSÉNICO (inorgánico)	0,15 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. Díaz Santos 1992)	
AEROBIOS MESÓFILOS	10 ⁵ ufc /g
ENTEROBACTERIAS COLIFORMES	10 ⁴ ufc /g
ESCHERICHIA COLI	10 ² ufc /g
MOHOS Y LEVADURAS	10 ⁴ ufc /g
SALMONELA	AUSENCIA / 25g

	FICHA TÉCNICA	Código: FT Fecha: 6/2023 Página 3 de 4 Edición: 09
	ARROZ D.O. J.MONTORO ALBUFERA	

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

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

PROPIEDADES NUTRITIVAS (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

ENVASADO
Material envasado :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).

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

	FICHA TÉCNICA	Código: FT Fecha: 6/2023 Página 4 de 4 Edición: 09
	ARROZ D.O. J.MONTORO ALBUFERA	

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
<p>Para mantener el arroz en óptimas condiciones este debe estar almacenado en lugares frescos , secos , ventilados y al abrigo de la humedad.</p> <p>Cuando el arroz esté almacenado en naves se aconseja mantener el arroz lo más alejado de los techos ya que es donde se concentra más el calor.</p> <p>No se debe exponer el arroz a temperaturas altas.</p> <p>Una vez abierto el envase se aconseja mantener el arroz en un recipiente cerrado <u>en lugares frescos , secos , ventilados y al abrigo de la humedad</u></p>

CONDICIONES DE TRANSPORTE
<p>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.)</p>

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

MARCA	ENVASE	CODIGO EAN
J.MONTORO D.O.	POLIP. 1Kg	8422197005064