



NOMEN FOODS S.L.

FR-GQ-30

FICHA TÉCNICA ARROZ CARNAROLI EXPERT

Rev. Inicial
Dic. 2019

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

ARTÍCULO:	10000608
DESCRIPCIÓN:	ARROZ CARNAROLI BAYO EXPERT 2 KG X 2
PRODUCTO:	ARROZ MEDIO
CATEGORÍA COMERCIAL:	ARROZ EXTRA
INGREDIENTES:	ARROZ 100% PRODUCTO PROCEDENTE DE LA MOLTURACIÓN DEL GRANO CÁSCARA DESCASCARILLADO, BLANQUEADO, PULIDO, CLASIFICADO Y ENVASADO NO CONTIENE NINGÚN ALÉRGENO
ALÉRGENOS:	NO
OGM:	NO
ORIGEN:	ESPAÑA
FAMILIA BOTÁNICA:	JAPONICA
ESPECIE DE ARROZ:	ORYZA SATIVA L.
LOTE:	6 NUMEROS QUE INDICAN (AÑO + MES + DIA) ≤ 24 MESES (MES + AÑO)
CONSUMO PREFERENTE:	DEBE ESTAR ALMACENADO EN UN LUGAR SECO, AIREADO, SIN HUMEDAD Y NO EXPUESTO A LA LUZ DIRECTA DEL SOL NI A ALTAS TEMPERATURAS.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	

INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA

PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO
PARTIDOS QUE NO ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 14	4,00%
PARTIDOS QUE NO ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 13	
PARTIDOS QUE SI ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 13	
GRANOS AMARILLOS Y COBRIZOS	0,20%
GRANOS ROJOS Y VETEADOS ROJOS	0,50%
GRANOS YESOSOS Y VERDES	2,00%
GRANOS MANCHADOS Y PICADOS	0,50%
MATERIAS EXTRAÑAS	0,10%
CANTIDAD MÍNIMA DE GRANOS ENTEROS SIN DEFECTOS	92,70%
LONGITUD MEDIA	≥ 6 mm
RELACIÓN LONGITUD / ANCHURA	2,5 - 3,0 mm

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETRO	VALOR MEDIO POR 100g
HUMEDAD	≤ 15 %
VALOR ENERGÉTICO	346 Kcal 1.466 Kj
HIDRATOS DE CARBONO	74,1%
de los cuales son azúcares:	<0,5%
PROTEÍNAS	8,0%
GRASAS	1,3%
ácidos grasos saturados:	0,3%
ácidos grasos trans:	0,0%
FIBRA ALIMENTARIA	8,7%
SAL	0,02%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TIEMPO DE COCCIÓN	12-16 MINUTOS
SABOR/OLOR	AUSENCIA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑAS
FORMA/COLOR	GRANO MEDIO Y PERLADO DE COLOR BLANCO UNIFORME

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

PARÁMETRO	VALOR ufc/g
AEROBIOS MESÓFILOS	≤10 ⁶
BACILLUS CEREUS	≤10 ³
COLIFORMES	≤10 ⁴
HONGOS Y LEVADURAS	≤10 ⁴
ESCHERICHIA COLI	≤10 ²
SALMONELLA SPP.	Ausencia / 25 g

MODO DE EMPLEO

PONER EN EL FUEGO 2 ^{1/4} PARTES DE CALDO O AGUA Y CUANDO EMPIECE A HERVIR, INCORPORAR UNA PARTE DE ARROZ. DEJAR COCER DURANTE 12 MINUTOS PARA OBTENER UN ARROZ CALDOSO Y 16 MINUTOS PARA UN ARROZ SECO.

NORMATIVA VIGENTE

NORMA DE CALIDAD	ORDEN 12/11/1980 - BOE 278
MICOTOXINAS	REGLAMENTO 1881/2006 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
METALES PESADOS	REGLAMENTO 1881/2006 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
RESIDUOS PLAGUICIDAS	REGLAMENTO 396/2005 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
	ORDEN PRE/876/2007 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
ETIQUETAJE	REGLAMENTO 1169/2011 Y POSTERIORES MODIFICACIONES

RGS: 20.43747/T

CIF B-55717359

NOMEN FOODS S.L.