

**1. Materias primas e ingredientes:**

Producto	ARROZ BLANCO SEMILARGO P
Tipo	Semilargo Perlado
Variedad:	
Origen:	España
Denominación Origen	
Largo	5.2-6mm
Calidad Cial	Extra
Alergenos:	Libre

2. Valor Nutricional.:

(Valores medios aprox. por 100 gr de producto)

Valor Energetico	1476kJ /348 kcal
Grasas	0.7g
De las cuales acidos grasos saturados	0.12 g
Hidratos de Carbono	78.0g
De los cuales azucares	0 g
Fibra alimentaria	1 g
Proteinas	6.8g
Sal	0.012 g

3. Especificaciones Físico-Químicas

(Orden del 12 de Noviembre de 1980 referida a la norma calidad para el arroz envasado con destino al mercado nacional modificada por Orden 18 de Abril de 1984)

Medianos no atrav.tamiz 13	
Medianos no atrav.tamiz 14	3.75%
Medianos si atrav.tamiz 13	0.25%
Granos Amarillos y Cobrizos	0.2%
Granos Rojos y veteados en rojo	0.5%
Granos yesosos y verdes	2.0%
Granos Manchados y Picados	0.5%
Materias Extrañas	0.1%
Granos Enteros Sin Defecto	92.7%
Max. Humedad	15%
Blancura Kett	>42

4. Contaminantes

Multiresiduos Plaguicidas	Según Reglamento CE 396/2005
Plomo	<=0.2 ppm
Cadmio	<=0.15ppm
Arsénico Inorgánico	<=0.2 ppm
Alfatoxinas Totales/Alfatoxina B1	<=4ppb/<=2ppb
Ocratoxinas	<=3 ppb
Melamina	<=2.5 ppm

5. Especificaciones Microbiológicas:

Microorganismos	Según Recomendaciones UE
Aerobios mesófilos	10exp 5 ufc/g max
Enterobacterias:	10exp 4 ufc/g max



E.coli	10exp2 ufc/g max
Salmonella:	0/25g
Mohos y Levaduras:	10exp4 ufc/g max
Bacilus Cereus:	10 ufc/g max

6. Características Organolépticas

Olor	Típico arroz
Sabor	Típico arroz
Color	Blanco

7. Características del producto acabado

Vida Util:	1 año
Conservación:	Mantener en lugar fresco y seco
Modo de empleo	1 arroz/ 3 agua o caldo
Consumo Preferente	1 año
Tiempo de cocción	15 min cocción / 3 min reposo

8. Observaciones:

Libre de OGM y radiaciones.