



ARROSSAIRES DEL DELTA DE L'EBRE

FR-GQ-30

FICHA TÉCNICA ARROZ SALVAJE

Rev. 9  
Sep 2014

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

ARTÍCULO:	20016530
DESCRIPCIÓN:	NOMEN ARROZ SALVAJE 100% 250 GMS. X 14
PRODUCTO:	ARROZ SALVAJE LARGO
CATEGORÍA COMERCIAL:	ARROZ PRIMERA
INGREDIENTES:	ARROZ 100%
ALÉRGENOS:	PRODUCTO PROCEDENTE DE PROVEEDORES NO CONTIENE NINGÚN ALÉRGENO
OGM:	NO
ORIGEN:	AMÉRICA DEL NORTE-REGIÓN NORESTE DE LOS GRANDES LAGOS DE LOS ESTADOS UNIDOS Y EL CANADA
FAMILIA BOTÁNICA:	GRAMÍNEAS-POACEAE-SEMILLA DE PLANTA ACUÁTICA
ESPECIE DE ARROZ:	ZIZANIA SP
LOTE:	6 NUMEROS QUE INDICAN (AÑO+MES+DÍA)
CONSUMO PREFERENTE:	≤ 24 MESES (MES+AÑO)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	DEBE ESTAR ALMACENADO EN UN LUGAR SECO, AIREADO, AL ABRIGO DE LA HUMEDAD Y NO EXPUESTO A LA LUZ DIRECTA DEL SOL NI A ALTAS TEMPERATURAS.

**INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA**

PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO
PARTIDOS	7,00%
GRANOS AMARILLOS Y COBRIZOS	0,50%
GRANOS ROJOS Y VETEADOS ROJOS	1,00%
GRANOS YESOSOS Y VERDES	3,50%
GRANOS MANCHADOS Y PICADOS	0,75%
MATERIAS EXTRAÑAS	0,25%
CANTIDAD MÍNIMA DE GRANOS ENTEROS SIN DEFECTOS	87,00%
LONGITUD MEDIA	≥ 6 mm
RELACIÓN LONGITUD / ANCHURA	≥ 3 mm

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

PARÁMETRO	VALOR MEDIO POR 100g
HUMEDAD	≤ 15 %
VALOR ENERGÉTICO	335 Kcal 1424 Kj
HIDRATOS DE CARBONO	69,1%
de los cuales son azúcares:	1,0%
PROTEÍNAS	12,6%
GRASAS	0,9%
ácidos grasos saturados:	0,2%
ácidos grasos trans:	0,0%
FIBRA ALIMENTARIA	5,2%
SAL	0,0%

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

TIEMPO DE COCCIÓN	25 MINUTOS
SABOR/OLOR	AUSENCIA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑAS
FORMA/COLOR	GRANO LARGO DE COLOR NEGRO UNIFORME

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA**

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

**MODO DE EMPLEO**

VERTER 1/2 LITRO DE AGUA Y UNA CUCHARADA DE MANTEQUILLA O ACEITE. AÑADIR EL CONTENIDO DE UNO DE LOS SOBRES Y LLEVAR A EBULLICIÓN. REMOVER, TAPAR Y DEJAR COCER A FUEGO MEDIO DURANTE 25 MINUTOS, HASTA QUE ABSORBA TODO EL LÍQUIDO. NO NECESITA SAL.

**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
ETIQUETAJE	ORDEN PRE/876/2007 Y POSTERIORES MODIFICACIONES REGLAMENTO 1169/2011 Y POSTERIORES MODIFICACIONES

veronica.beltran@arrossaires.com

RGs: 20.43747/T

CIF F-43065697

ARROSSAIRES DEL DELTA DE L'EBRE I SECCIÓ DE CRÈDIT, SCCL.