



ESPECIFICACIONES DE  
PRODUCTO FINAL DE DACSA



Nº ORDEN: EPFA-5  
REVISIÓN: 12  
F. ENTRADA EN VIGOR:  
01/06/18  
VºBº:  
Paco Martí

DENOMINACIÓN PRODUCTO

ARROZ PARBOILED GRANO LARGO CATEGORIA I

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Arroz envasado en España tipo indica cuyos granos procedentes del arroz cáscara o cargo, están sometidos a un tratamiento hidrotérmico, seguido de secado, y que es susceptible de posterior elaboración, adquiriendo una coloración amarillenta característica.

En el caso del arroz de **grano largo**, sus granos tienen una longitud media superior a 6.0 mm. Actividad agua= 0.65



**CARACTERÍSTICAS (FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS)**

CARACTERÍSTICA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTANDAR	MÉTODO MUESTREO	MÉTODO DE ENSAYO
PARTIDOS	%	7.00 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.4
G. NO GELATINIZADOS	%	0.50 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
G. ROJOS Y VETEADOS EN ROJO	%	1.00 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
G. AVERIADOS Y PICADOS	%	1.00 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
MATERIAS EXTRAÑAS	%	0.25 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
CANTIDAD MÍN. DE GRANOS SIN DEFECTO	%	90.25 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
HUMEDAD	%	15.00 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.2
AFLATOXINAS TOTALES (B1+B2+G1+G2)	ppb.	4 máx.	DACSA 10.101.1	HPLC/ELISA
AFLATOXINA - B1	ppb	2 máx.	DACSA 10.101.1	HPLC/ELISA
OCRATOXINA	ppb	3 máx.	DACSA 10.101.1	HPLC/ELISA
AEROBIOS MESOFILOS	ufc/g.	< 10E6	DACSA 10.101.1	Recuento en placa
MOHOS Y LEVADURAS	ufc/g.	<10E3	DACSA 10.101.1	Recuento en placa
E. COLI	ufc/g.	<10	DACSA 10.101.1	Recuento en placa
SALMONELA	ufc/25g.	No detectado	DACSA 10.101.1	Salmosyst



ESPECIFICACIONES DE  
PRODUCTO FINAL DE DACSA



Nº ORDEN: EPFA-5  
REVISIÓN: 12  
F. ENTRADA EN VIGOR:  
01/06/18  
VºBº:  
Paco Martí

**OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE:**

- CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO
- VIDA UTIL DESDE LA FECHA DE ENVASADO: DOS AÑOS
- NO CONTIENE ALERGENOS
- NO SE HAN IDENTIFICADO GRUPOS VULNERABLES
- ENVASES DE POLIETILENO O POLIPROPILENO
- PRODUCTO HALAL Y KOSHER

**VALORES NUTRICIONALES POR 100 GRAMOS:**

TABLA INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por cada 100g producto/por ración	
	Valor energético	1458
	344	kcal
Grasas	0,8	g
de las cuales saturadas	0,2	g
Hidratos de carbono	77	g
de los cuales azúcares	0,6	g
Fibra alimentaria	2,2	g
Proteínas	7,2	g
Sal	0	g

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:**

SABOR, OLOR, ASPECTO Y TEXTURA: TÍPICO ARROZ VAPORIZADO.  
EXENTO SABORES Y OLORES EXTRAÑOS.

**TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO:** 15-23 MINUTOS

**DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

FECHA

**O.M. de 18 de abril de 1984** (B.O. 26 de abril) por la que se modifica la norma de calidad para el arroz envasado con destino al mercado interior, aprobada por Orden de 12 de noviembre de 1980.  
**Reglamento 1169/2011** sobre información alimentaria  
**Reglamento CE 1881/2006** y posteriores modificaciones sobre contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios  
**Reglamento (CE) nº 396/2005** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y posteriores modificaciones (ultima: CE 839 / 2008) por el que se establecen los límites máximos de residuos plaguicidas y su control en determinados productos de origen animal.  
Producto NO GMO ,por lo que no le es aplicable el **Reglamento (CE) nº 1829/2003** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y **Reglamento (CE) nº 1830/2003** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.