



ESPECIFICACIONES DE
PRODUCTO FINAL DE DACSA



Nº ORDEN: EPFA-20
REVISIÓN: 8
F.ENTRADA EN VIGOR: 20/09/20
VºBº
Paco Martí

DENOMINACIÓN PRODUCTO

ARROZ BLANCO REDONDO, CATEGORIA EXTRA VARIEDAD BOMBA DO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Arroz elaborado en España de la variedad **BOMBA** cuyos granos maduros están desprovistos totalmente de las cutículas de pericarpio, y que presenta un color más o menos blanco, pero siempre uniforme. Su longitud media es inferior a 5.2 mm. Siendo la relación largo/ancho inferior a 2. Actividad agua= 0.65



CARACTERÍSTICAS (FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS)

CARACTERÍSTICA	UNIDADMEDIDA	ESTANDAR	MÉTODO MUESTREO	MÉTODO DE ENSAYO
PARTIDOS(QUE NO PASEN TAMIZ Nº 14)	%	3.75 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.4
PARTIDOS(QUE NO PASEN TAMIZ Nº 13)	%	-	DACSA 10.101.1	10.101.4
PARTIDOS(QUE PASEN EL TAMIZ Nº 13)	%	0.25 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.4
G. AMARILLOS Y COBRIZOS	%	0.20 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
G. ROJOS Y VETEADOS ROJOS	%	0.50 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
G. INMADUROS(YESOSOS Y VERDES)	%	2.0 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
G. MANCHADOS Y PICADOS	%	0.50 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
MATERIAS EXTRAÑAS	%	0.10 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
CANTIDAD MÍN. DE GRANOS SIN DEFECTO	%	92.70 mín.	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
AFLATOXINA - B1	ppb	2 máx.	DACSA 10.101.1	HPLC
OCRATOXINA	ppb	3 máx.	DACSA 10.101.1	HPLC
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/g.	No detectado	DACSA 10.101.1	Salmosyst



ESPECIFICACIONES DE
PRODUCTO FINAL DE DACSA



Nº ORDEN: EPFA-20
REVISIÓN: 8
F.ENTRADA EN VIGOR: 20/09/20
VºBº
Paco Martí

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE:

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

VALORES NUTRICIONALES:

	GRAMOS POR 100 G
VALOR ENERGÉTICO	1458kJ
	344 kcal
GRASAS	1
DE LAS CUALES SATURADAS	0,2
HIDRATOS DE CARBONO	75
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,5
FIBRA ALIMENTARIA	2,1
PROTEÍNAS	7,6
SAL	0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

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

TIEMPO DE COCCION APROX: 18 -20 MIN..

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

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 (última: 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**



ESPECIFICACIONES DE
PRODUCTO FINAL DE DACSA



Nº ORDEN: EPFA-20
REVISIÓN: 8
F.ENTRADA EN VIGOR: 20/09/20
VºBº
Paco Martí

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.