

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO. ARROZ LARGO “MIAU”.

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Arroz Blanco Largo.

Granos maduros procedentes de las variedades de la especie “Oryza sativa indica” y dispuestos para su venta al consumidor.

Arroz blanco: Aquel cuyos granos, maduros, están desprovistos total o parcialmente de las cutículas del pericarpio y que presenta un color más o menos blanco, pero siempre uniforme. Según la Norma de calidad para el arroz envasado con destino al consumo en el mercado interior.

Información general: Arroz indicado para guarniciones y complementos de otros platos.

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Color: granos largos y cristalinos de color blanco uniforme.

Olor/sabor: no hay olores ni sabores extraños.

Otras: los arroces del tipo indica, de grano más largo y firme, conducen peor los sabores debido a su mayor contenido en amilosa.

3.- PRINCIPALES ETAPAS DE SU ELABORACIÓN.

Descascarillado > Blanqueado > Pulido > Clasificación > Envasado

4.- TOLERANCIAS DE CALIDAD.

El arroz se presenta entero, sano, limpio, exento de olores y/o sabores extraños y seco (máx. 15 %).

Categoría I: De buena calidad y presenta las características propias de la variedad. El grado de elaboración es tal que ha sido eliminada suficientemente la cutícula del pericarpio.

Medianos que no atraviesan el tamiz número 14: 6 %.

Medianos que no atraviesan el tamiz número 13: 0,75 %.

Medianos que sí atraviesan el tamiz número 13: 0,25 %.

Granos amarillos y cobrizos: 0,50 %.

Granos rojos y veteados rojos: 1 %.

Granos yesosos y verdes: 4 %.

Granos manchados y picados: 0,75 %.

Materias extrañas: 0,25 %.

Cantidad mínima en granos enteros sin defectos: 86,50 %.

Contenido máximo de humedad: 15 %.

5.- USO DEL PRODUCTO / POBLACIÓN DE DESTINO.

El arroz está destinado para el consumo humano, previa cocción de los granos; es apto para cualquier grupo de edad.

6.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	VALOR MÁXIMO
Total recuento aerobios	< 10 ⁵ ufc/g
Coliformes	< 10 ² ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ² ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ³ ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	< 10 ³ ufc/g

7.- VALOR NUTRICIONAL (Valores medios para 100 g de producto)

Valor energético	1482 kJ / 349 kcal
Grasas	0,8 g
de las cuáles saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	78,5 g
de los cuáles azúcares	0,2 g
Proteínas	7,0 g
Sal	< 0,01 g

8.- ANÁLISIS QUÍMICO

El arroz cumple con la normativa (CE) 149/2008 que modifica el Reglamento (CE) 396/2005 por el establecimiento de los anexos II, III y IV que estipulan límites máximos de residuos para los productos que figuran en el anexo I de la misma.

9.- ANÁLISIS DE CONTAMINANTES / METALES PESADOS

PARÁMETRO	VALOR. Micotoxinas (Reglamento CE 1881/2006 de la Comisión de 19/12/2006)
Aflatoxina B1	< 2 µg/kg
Aflatoxina B1+B2+G1+G2	< 4 µg/kg
Ocratoxina A	< 5 µg/kg
Cadmio	< 0,2 mg/kg
Plomo	< 0,2 mg/kg

10.- INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS.

El producto no contiene alérgenos por sí mismo, así como por la contaminación cruzada, por lo que tiene total ausencia de alérgenos.

11.- CONDICIONES DE TRANSPORTE.

Durante el transporte no es necesario refrigerar el producto. El transporte debe cumplir las normas de salud y seguridad para el transporte de productos alimenticios de acuerdo con el Reglamento (CE) n1º 852/2004.

12.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Para mantener el arroz en las mejores condiciones, debe ser almacenado en un local aireado y seco, lejos de la humedad y no debe exponerse a la luz solar directa y a temperaturas altas.

13.- PRESENTACIÓN Y CALIDADES.

Paquete cuadrado de 1.000 gr en categoría primera. El material de envase es lámina de polipropileno de 50 micras compuesta de dos capas acomplejadas de 25 micras cada una aptas para uso alimentario.

La unidad de venta es el paquete retráctilado de 10 unidades de 1 kilo.