



NOMEN FOODS S.L.

FR-GQ-30

FICHA TÉCNICA ARROZ LARGO

Rev.1

Marzo. 2020

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|--------------------------------|--|
| ARTÍCULO: | 20001820 |
| DESCRIPCIÓN: | NOMEN ARROZ LARGO 1 KG. X 10 |
| PRODUCTO: | ARROZ LARGO |
| CATEGORÍA COMERCIAL: | ARROZ PRIMERA |
| INGREDIENTES: | ARROZ 100% PRODUCTO PROCEDENTE DE LA MOLTURACIÓN DEL GRANO CÁSCARA DESCASCARILLADO, BLANQUEADO, PULIDO, CLASIFICADO Y ENVASADO |
| ALÉRGENOS: | NO CONTIENE NINGÚN ALÉRGENO |
| OGM/IRRADIACIÓN: | NO |
| ORIGEN: | ESPAÑA |
| FAMILIA BOTÁNICA: | ÍNDICA |
| ESPECIE DE ARROZ: | ORYZA SATIVA L. |
| 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, SIN 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% |
| OTRAS VARIEDADES | 0,10% |
| OTRAS SEMILLAS | 0,00% |
| 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 | 338 Kcal |
| | 1437 KJ |
| HIDRATOS DE CARBONO | 75,3% |
| de los cuales son azúcares: | 0,2% |
| PROTEÍNAS | 7,9% |
| GRASAS | 0,5% |
| ácidos grasos saturados: | 0,1% |
| ácidos grasos trans: | 0,0% |
| FIBRA ALIMENTARIA | 2,1% |
| SAL | 0,0% |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|-------------------|---------------------------------------|
| TIEMPO DE COCCIÓN | 16 MINUTOS |
| SABOR/OLOR | AUSENCIA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑAS |
| FORMA/COLOR | GRANO LARGO DE COLOR BLANCO UNIFORME |

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

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

MODO DE EMPLEO

PONER EN EL FUEGO 3 PARTES DE CALDO O AGUA Y CUANDO EMPIECE A HERVIR, INCORPORAR 1 PARTE DE ARROZ LARGO. REMOVER, TAPAR Y DEJARLO COCER A FUEGO LENTO DURANTE 16 MINUTOS. DEJAR REPOSAR FUERA DEL FUEGO DURANTE 5 MINUTOS ANTES DE SERVIR.

USOS

Población diana: Todos los públicos, especialmente aquellas personas que no toleran el gluten y necesitan dietas especiales astringentes

Uso previsto: alimentación humana

Uso esperado: También puede utilizarse para alimentación de mascotas

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

RGS: 20.43747/T

CIF B-55717359

NOMEN FOODS S.L.