



NOMEN FOODS S.L.

FR-GQ-30

FICHA TÉCNICA ARROZ VAPORIZADO

Rev. 2
Jul. 2019

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

ARTÍCULO:	20002100
DESCRIPCIÓN:	ARROZ VAPORIZADO LARGO NOMEN ARROZISIMO 1 KG CARTON X 10
PRODUCTO:	ARROZ VAPORIZADO LARGO
CATEGORÍA COMERCIAL:	ARROZ PRIMERA
INGREDIENTES:	ARROZ 100%
ALÉRGENOS:	NO CONTIENE NINGÚN ALÉRGENO
OGM:	NO
ORIGEN:	UE / CAMBOYA
FAMILIA BOTÁNICA:	ÍNDICA
ESPECIE DE ARROZ:	ORYZA SATIVA L.
LOTE:	6 NÚMEROS 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 ETRAÑAS	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	328 Kcal
	1394 Kj
HIDRATOS DE CARBONO	73,3%
de los cuales son azúcares:	0,1%
PROTEÍNAS	7,9%
GRASAS	0,3%
ácidos grasos saturados:	0,2%
ácidos grasos trans:	0,0%
FIBRA ALIMENTARIA	1,2%
SAL	0,0%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TIEMPO DE COCCIÓN	18 MINUTOS
SABOR/OLOR	AUSENCIA DE SABORES Y OLORES ETRAÑAS
FORMA/COLOR	GRANO LARGO DE COLOR AMARILLO 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

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

MODO DE EMPLEO

PONER EN EL FUEGO 2,5 PARTES DE CALDO O AGUA Y CUANDO EMPIECE A HERVIR, INCORPORAR 1 PARTE DE ARROZ LARGO VAPORIZADO. REMOVER, TAPAR Y DEJARLO COCER A FUEGO LENTO DURANTE 18 MINUTOS. DEJAR REPOSAR FUERA DEL FUEGO DURANTE 5 MINUTOS ANTES DE SERVIR.

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 B55717359

NOMEN FOODS S.L.