



DE LA NORMA DE CALIDAD PARA EL ARROZ BLANCO ENVASADO CON DESTINO AL CONSUMO EN EL MERCADO INTERIOR.

ARROZ BOMBA

El pequeño grano del Arroz Bomba tiene la particularidad de no abrirse longitudinalmente, como ocurre en las demás variedades. Por lo que al cocer aumenta hasta tres veces su tamaño quedando sus granos enteros y sueltos.

Calibrado:

Arroz de grano corto o redondo es aquel cuyos granos elaborados tienen una longitud media igual o inferior a 5,2 milímetros, siendo la relación largo/ancho inferior a dos.

Categoría:

Categoría Extra

Arroz de calidad superior con un grado de elaboración tal que haya sido eliminada prácticamente toda la cutícula del pericarpio.

Tolerancias de calidad, expresadas en tanto por ciento en peso:

Medianos que no atraviesan el tamiz número 14	3,75
Medianos que no atraviesan el tamiz número 13	-
Medianos que sí atraviesan el tamiz número 13	0,25
Granos amarillos y cobrizos	0,20
Granos rojos y veteados rojos	0,50
Granos yesosos y verdes	2,00
Granos manchados y picados	0,50
Materias extrañas	0,10
Cantidad mínima en granos enteros sin defectos	92,70

	100,00
Contenido máximo en humedad	15

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL	Código: EPF Página: 2/2 Revisión: 2 Fecha: 10/11/08
---	---	--

Para todos los arroces elaborados en blanco se admitirá un incremento del 1 por 100 en granos yesosos, siempre y cuando éste vaya en detrimento de los medianos o partidos, conservando, por tanto, la cantidad mínima de granos enteros sin defectos establecida para cada categoría.

Características Químicas:

PH (sol. 10%):	6,5-7,5
Cenizas:	0,7
Humedad (g/100g):	máxima 15
Proteínas (g/100g) (sss):	mínimo 7
Lípidos (g/100g):	máximo 2
Residuos de plaguicidas:	límite de residuos < 10 ppb.
Minerales (g/100g) (sss):	máximo 1
Fibra bruta (g/100g):	0,1-0,3
Gluten (mg/Kg):	ausencia
Grado de Acidez, MI NaOH 1N/100 g:	0.6
Test Lipasa:	negativo a 24 y 48 horas
Micotoxinas:	
Aflatoxinas ug/kg:	menor que 0,2 ppm
Ocratoxina A ug/kg:	menor que 1,8
Zeralenona:	máximo 20 ppb
DON:	máximo 250 ppb
Fumonisina:	máximo 200 ppb

Características Microbiológicas:

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL	Código: EPF Página: 3/2 Revisión: 2 Fecha: 10/11/08
---	---	--

Aerobios mesófilos totales (ufe/g):	máximo $1 * 10^5$
Bacillus Cereus (ufe/g):	máximo $1 * 10^2$
Coliformes totales (ufe/g):	máximo 100
Eschericia Coli (ufe/g):	ausencia
Staphylococcus aureus:	ausencia
Mohos y levaduras:	máximo $1 * 10^1$
Salmonella (ufe/25g):	ausencia

Características Organolépticas:

Color: Blanco uniforme.

Olor: Característico, suave y agradable, fresco, típico, nunca con olor a moho, rancio, o algún otro olor anormal.

Sabor: Característico, agradable, poco perceptible.

Almacenamiento y Conservación:

Máximo de doce meses desde la fecha de fabricación, almacenado en ambiente fresco y seco y en correctas condiciones higiénicas.

REF. ENVASE: EPE31	FOTO ENVASE: 013
VIDA UTIL: 1 AÑO	