



ARROZ PARTIDO

Denominación del Producto:

Medianos gruesos de arroz redondo.

Características Físicas:

Se denomina Medianos de Arroz o Arroz Partido a los fragmentos del grano de arroz de cualquier tamaño inferior a las tres cuartas partes de la longitud media del grano entero, obtenidos del proceso de molturación del arroz.

El Arroz del que se obtienen los medianos deberá presentarse sano (esencialmente exento de mohos, podredumbres, insectos y parásitos), limpio, exento de olores y/o sabores extraños y seco. El estado del producto deberá ser tal, que le permita soportar un transporte y una manipulación que asegure su llegada al consumidor en condiciones satisfactorias. (Orden 12 de Noviembre de 1980).

Tolerancias de calidad:

Granos Enteros	8,00%
Dañados y de otro color	8,00%
Semilla de Mijo	80/kg
Otras Semillas	5/kg
Granos de tamaño inferior a 2 mm	14,00%
Piedras	0,00%



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

Código: EPF
Página: 2/3
Revisión: 2
Fecha: 23/01/08

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
Acidez:	máximo 3
Test Lipasa:	negativo a 24 y 48 horas

Características Microbiológicas:

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
Micotoxinas: Aflatoxinas B1(mg/Kg):	máximo 2 ppb
Aflatoxinas totales (mg/Kg):	máximo 0,5 ppb
Ocratoxina A:	máximo 1 ppb
Zeralenona:	máximo 20 ppb
DON:	máximo 250 ppb
Fumonisina:	máximo 200 ppb

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL	Código: EPF Página: 3/3 Revisión: 2 Fecha: 23/01/08
---	---	--

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.