

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

Arroz de buena calidad con un grado de elaboración tal que haya sido eliminada suficientemente la cutícula del pericarpio.

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

Medianos que no atraviesan el tamiz número 14	6,00
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	1,00
Granos yesosos y verdes	4,00
Granos manchados y picados	0,75
Materias extrañas	0,25
Cantidad mínima en granos enteros sin defectos	86,50

	100,00
Contenido máximo en humedad	15

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.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

Código: EPF
Página: 2/2
Revisión: 2
Fecha: 10/11/08

MICROBIOLOGÍA

Aerobios Mesofilos	5.10 ⁴
Mohos y levaduras	10 ³
Coliformes	2. 10 ⁴
Salmonera	Ausencia/25g.
E.coli	Ausencia/25g.
B.cereus (ufe/g).....	máximo 1 * 10 ²

METALES PESADOS

Cadmio Máx 0.2 mg/Kg ppm

Plomo Máx. 0.2 mg/kg peso fresco

AFLATOXINAS

B1 Max 2 mg/Kg ppm

B1+ B2 + G1 + G2 Max 4 mg/Kg

OCRATOXINA

Max 3 Mg/kg ppm

PLAGUICIDAS

Cumplimiento legislación vigente.

REF. ENVASE: EPE31

VIDA UTIL: 1 AÑO