



## ARROZ REDONDO CAT. EXTRA

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 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

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: 1  
Fecha: 05/05/05

### 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 2
Ocratoxina A ug/kg:	menor que 1,8
Zeralenona:	máximo 20 ppb
DON:	máximo 250 ppb
Fumonisina:	máximo 200 ppb

### 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

### 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**  
**VIDA UTIL: 1 AÑO**

**FOTO ENVASE: 08-13**