



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

**ARROZ SEMILARGO**

**Calibrado:**

Arroz de grano medio o semilargo es aquel cuyos granos elaborados tienen una longitud media comprendida entre 5,2 y 6 milímetros.

**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.

**REF.ENVASE: EP 31**  
**VIDA UTIL: 1 AÑO**



## MICROBIOLOGÍA

Aerobios Mesofilos .....	$5 \cdot 10^4$
Mohos y levaduras .....	$10^3$
Coliformes .....	$2 \cdot 10^4$
Salmonera .....	Ausencia/25g.
E.coli .....	Ausencia/25g.
B.cereus (ufe/g).....	máximo $1 \cdot 10^2$

## 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.