



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

ARROZ INTEGRAL

Arroz integral o cargo, es aquel que conserva parte del salvado de la cáscara.

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

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



MICROBIOLOGÍA

Aerobios Mesofilos	10 ⁴
Mohos y levaduras	10 ³
Coliformes	10 ³
Salmonella	Ausencia/25g.
E.coli	Ausencia/25g.
B.cereus (ufe/g).....	10 ¹

METALES PESADOS

Cadmio Max 0.2 mg/Kg ppm
Plomo Max 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.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

Código: EPF
Página: 3/2
Revisión: 3
Fecha: 26/01/2010

VALOR ENERGETICO	1.423 KJ (340 Kcal)
PROTEINAS	8,1 g
HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	72,2 g
Azúcares	1,4 g
GRASAS de las cuales:	2,1 g
Saturadas	1,15 g
Monoinsaturadas	0,91 g
Poliinsaturadas	
Colesterol	0,04 g
FIBRA ALIMENTARIA	7,4 g
SODIO	0,005 g

REF. ENVASE: EPE26 FOTO ENVASE: 18-06

VIDA UTIL: 1 AÑOS