

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

Arroz de grano largo es aquel cuyos granos elaborados tienen una longitud media igual o superior a 6 milímetros.

**Categoría:****Categoría I**

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	7,00
Granos amarillos y cobrizos	0,50
Granos rojos y veteados rojos	1,00
Granos yesosos y verdes	3,50
Granos manchados y picados	0,75
Materias extrañas	0,25
Cantidad mínima de granos blancos enteros sin defectos	87,00
	-----
	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: 2/3  
Revisión: 3  
Fecha: 26/01/2010

### MICROBIOLOGÍA

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

### 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:EP01-10-12-27 FOTO ENVASE: 21-16-07-04**  
**VIDA UTIL: 1 AÑO**