

**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



## ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

Código: EPF  
Página: 2/3  
Revisión: 3  
Fecha: 26/01/10

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.

### 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:

Zeralenona: máximo 20 ppb

DON: máximo 250 ppb

Fumonisina: máximo 200 ppb

### AFLATOXINAS

B1 Max 2  $\mu\text{g/Kg}$  ppm

B1+ B2 + G1 + G2 Max 4  $\mu\text{g/Kg}$

### OCRATOXINA

Max 3  $\mu\text{/kg}$  ppm



## ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

Código: EPF  
Página: 3/3  
Revisión: 3  
Fecha: 26/01/10

### Características Microbiológicas:

Aerobios mesófilos totales (ufe/g):	10 <sup>5</sup>
Bacillus Cereus (ufe/g):	10 <sup>1</sup>
Eschericia Coli (ufe/g):	ausencia
Coliformes totales	10 <sup>4</sup>
Staphylococcus aureus:	ausencia
Mohos y levaduras:	10 <sup>4</sup>
Salmonella (ufe/25g):	ausencia

### METALES PESADOS

Cadmio Máx 0.2 mg/Kg ppm  
Plomo Máx. 0.2 mg/kg peso fresco

### PLAGUICIDAS

Cumplimiento legislación vigente.

### 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 FOTO ENVASE: 08-13**

**VIDA UTIL: 1 AÑO**