

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

ARTÍCULO:	20008380
DESCRIPCIÓN:	NOMEN A. INTEGRAL VACIO 1 KG. X 10
PRODUCTO:	ARROZ MEDIO
CATEGORÍA COMERCIAL:	ARROZ EXTRA
INGREDIENTES:	ARROZ 100%
	PRODUCTO PROCEDENTE DE LA MOLTURACIÓN DEL GRANO CÁSCARA.
ALÉRGICOS:	NO CONTIENE NINGÚN ALÉRGICO
OGM:	NO
ORIGEN:	ESPAÑA
FAMILIA BOTÁNICA:	JAPÓNICA
ESPECIE DE ARROZ:	ORYZA SATIVA L.
LOTE:	6 NUMEROS QUE INDICAN AÑO+MES+DÍA
CONSUMO PREFERENTE:	≤ 24 MESES (MES+AÑO)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	DEBE ESTAR ALMACENADO EN UN LUGAR SECO, AIREADO, AL ABRIGO DE LA HUMEDAD, Y NO EXPUESTO A LA LUZ DIRECTA DEL SOL NI A ALTAS TEMPERATURAS.

INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA

PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO	PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO
PARTIDOS QUE NO ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 14	3,75%		
PARTIDOS QUE NO ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 13			
PARTIDOS QUE SI ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 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 DE GRANOS ENTEROS SIN DEFECTOS	92,70%		
LONGITUD MEDIA	5,2 - 6,0 mm		
RELACIÓN LONGITUD / ANCHURA	2,0 - 2,9 mm		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETRO	VALOR MEDIO POR 100g
HUMEDAD	≤ 15%
VALOR ENERGÉTICO	349 Kcal
	1478 Kj
HIDRATOS DE CARBONO	72,00%
de los cuales son azúcares:	0,50%
PROTEÍNAS	8,20%
GRASAS	2,50%
ácidos grasos saturados:	0,50%
ácidos grasos trans:	0,00%
FIBRA ALIMENTARIA	2,80%
SAL	0,03%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TIEMPO DE COCCIÓN	20 MINUTOS
SABOR/OLOR	AUSENCIA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS
FORMA/COLOR	GRANO MEDIO PERLADO DE COLOR BLANCO UNIFORME

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

PARÁMETRO	VALOR ufc/g
AEROBIOS MESÓFILOS	≤ 10 ⁶
BACILLUS CEREUS	≤ 10 ³
COLIFORMES	≤ 10 ⁴
HONGOS Y LEVADURAS	≤ 10 ⁴
ESCHERICHIA COLI	≤ 10 ²
SALMONELLA SPP.	Ausencia / 25 g

MODO DE EMPLEO

PONER EN EL FUEGO 2 PARTES DE CALDO O AGUA Y CUANDO EMPIECE A HERVIR, INCORPORAR UNA PARTE DE ARROZ INTEGRAL. DEJAR COCER DURANTE 20 MINUTOS. DEJARLO REPOSAR FUERA DEL FUEGO DURANTE 5 MINUTOS ANTES DE SERVIR.

NORMATIVA VIGENTE

NORMA DE CALIDAD	ORDEN 12/11/1980 - BOE 278
MICOTOXINAS	REGLAMENTO 1881/2006 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
METALES PESADOS	REGLAMENTO 1881/2006 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
RESIDUOS PLAGUICIDAS	REGLAMENTO 396/2005 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
	ORDEN PRE/876/2007 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
ETIQUETAJE	REGLAMENTO 1169/2011 Y POSTERIORES MODIFICACIONES

**ARROSSAIRES DEL DELTA DE L'EBRE****FICHA LOGÍSTICA NOMEN A. INTEGRAL VACIO 1 KG. X 10****DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

ARTÍCULO:	20008380
DESCRIPCIÓN:	NOMEN A. INTEGRAL VACIO 1 KG. X 10
CATEGORÍA COMERCIAL:	ARROZ INTEGRAL
MARCA:	NOMEN
LOTE:	6 NUMEROS QUE INDICAN AÑO+MES+DÍA
CONSUMO PREFERENTE:	≤ 24 MESES (MES+AÑO)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	DEBE ESTAR ALMACENADO EN UN LUGAR SECO, AIREADO, AL ABRIGO DE LA HUMEDAD, Y NO EXPUESTO A LA LUZ DIRECTA DEL SOL NI A ALTAS TEMPERATURAS.

ENVASE

PARAMETROS	VALORES
Peso neto:	1 Kg
Codigo EAN13:	8410169014404
Codigo EDI:	8410169014404
Material del envase:	Carton
Altura:	19,5 cm
Ancho:	12,2 cm
Fondo:	5,5 cm
Peso del envase:	40 g

CAJA O AGRUPACIÓN

PARAMETROS	VALORES
Codigo EAN14:	18410169014425
Envases por caja o agrupación:	10 Unidades
Kilos por caja:	10 Kg
Altura:	20,6 cm
Ancho:	25,1 cm
Fondo:	29 cm
Material de la caja o agrupación:	Carton

PALET

PARAMETROS	VALORES
Cajas x palet:	72
Kilos netos x palet:	720 Kg
Capas x palet:	6
Cajas x capa:	12
Altura:	138,6 cm
Tipo de palet:	Chep 800x1200
Peso bruto x palet:	735 Kg

OBSERVACIONES

veronica.beltran@arrossaires.com

RGS: 20.43747/T

CIF F-43065697

ARROSSAIRES DEL DELTA DE L'EBRE I SECCIÓ DE CRÈDIT, SCCL