



ARROSSAIRES DEL DELTA DE L'EBRE

FR-GQ-30

FICHA TÉCNICA ARROZ SEMILARGO

Rev. 9
Sep 2014**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

ARTÍCULO:	SUSHI
DESCRIPCIÓN:	SUSHI
PRODUCTO:	ARROZ SEMILARGO CRISTALINO
CATEGORÍA COMERCIAL:	ARROZ PRIMERA
INGREDIENTES:	ARROZ 100% PRODUCTO PROCEDENTE DE LA MOLTURACIÓN DEL GRANO CÁSCARA DESCASCARILLADO, BLANQUEADO, PULIDO, CLASIFICADO Y ENVASADO
ALÉRGENOS:	NO CONTIENE NINGÚN ALÉRGENO
OGM:	NO
ORIGEN:	ESPAÑA
FAMILIA BOTÁNICA:	JAPONICA
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
PARTIDOS QUE NO ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 14	6%
PARTIDOS QUE NO ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 13	0,75%
PARTIDOS QUE SI ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 13	0,25%
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 ETRAÑAS	0,25%
CANTIDAD MÍNIMA DE GRANOS ENTEROS SIN DEFECTOS	87,00%
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	347 Kcal 1475 Kj
HIDRATOS DE CARBONO	78,0%
de los cuales son azúcares:	<0,1%
PROTEÍNAS	7,4%
GRASAS	0,6%
ácidos grasos saturados:	0,2%
ácidos grasos trans:	0,0%
FIBRA ALIMENTARIA	1,4%
SAL	0,0%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TIEMPO DE COCCIÓN	16-18 MINUTOS
SABOR/OLOR	AUSENCIA DE SABORES Y OLORES ETRAÑAS
FORMA/COLOR	GRANO SEMILARGO 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 EXTRA. DEJAR COCER DURANTE 16 MINUTOS PARA OBTENER UN ARROZ CALDOSO Y 18 MINUTOS PARA OBTENER UN ARROZ SECO.

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
ETIQUETAJE	ORDEN PRE/876/2007 Y POSTERIORES MODIFICACIONES REGLAMENTO 1169/2011 Y POSTERIORES MODIFICACIONES

veronica.beltran@arrossaires.com

RGS: 20.43747/T

CIF F-43065697

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