NOMEN	**NOMEN FOODS S.L.** **FICHA TÉCNICA ARROZ BASMATI**	**FR-GQ-30** **Rev.3** **Ago. 2020**

NOMEN FOODS S.L. CIF B-55717359 RGS: 20.43747/T

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	
ARTÍCULO:	**20000230**
PRODUCTO:	**NOMEN ARROZ BASMATI 0,5KG X 20**
CATEGORÍA COMERCIAL:	ARROZ PRIMERA
INGREDIENTES:	ARROZ 100% PRODUCTO PROCENDENTE DE PROVEEDORES
ALÉRGENOS:	NO CONTIENE NINGÚN ALÉRGENO
OGM:	NO
ORIGEN:	INDIA - PAKISTAN
FAMILIA BOTÁNICA:	ÍNDICA
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, SIN HUMEDAD Y NO EXPUESTO A LA LUZ DIRECTA DEL SOL NI A ALTAS TEMPERATURAS.

INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	
PARÁMETROS	**VALOR MÁXIMO**
PARTIDOS	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 ESTRAÑAS	0,25%
CANTIDAD MÍNIMA DE GRANOS ENTEROS SIN DEFECTOS	87,00%
LONGITUD MEDIA	≥ 6 mm
RELACIÓN LONGITUD / ANCHURA	≥ 3 mm

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
PARÁMETRO	**VALOR MEDIO POR 100g**
HUMEDAD	≤ 15 %
VALOR ENERGÉTICO	388 Kcal 1649 Kj
HIDRATOS DE CARBONO	87,3%
de los cuales son azúcares:	0,1%
PROTEÍNAS	8,2%
GRASAS	0,5%
ácidos grasos saturados:	0,1%
ácidos grasos trans:	0,0%
FIBRA ALIMENTARIA	1,1%
SAL	0,0%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
TIEMPO DE COCCIÓN	10 MINUTOS
SABOR/OLOR	AUSENCIA DE SABORES Y OLORES ESTRAÑAS
FORMA/COLOR	GRANO LARGO DE COLOR BLANCO UNIFORME

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA	
PARÁMETRO	**VALOR ufc/g**
AEROBIOS MESÓFILOS	$\leq 10^6$
BACILLUS CEREUS	$\leq 10^3$
COLIFORMES	$\leq 10^4$
HONGOS Y LEVADURAS	$\leq 10^4$
ESCHERICHIA COLI	$\leq 10^2$
SALMONELLA SPP.	Ausencia / 25 g

MODO DE EMPLEO

VERTER 1 MEDIDA DE ARROZ PREVIAMENTE ENJUAGADO, EN 2 MEDIDAS DE AGUA HIRVIENDO. AÑADIR 2 CUCHARADAS DE ACEITE O MANTEQUILLA Y SAL A SU GUSTO. REMOVER, TAPAR Y DEJARLO COCER A FUEGO LENTO DURANTE 10 MINUTOS. ESCURRIR EL EXCESO DE LÍQUIDO Y REMOVER ANTES DE SERVIR PARA QUE EL ARROZ QUEDE SUELTO.

USOS

Población diana: Todos los públicos, especialmente aquellas personas que no toleran el gluten y necesitan dietas especiales astringentes
Uso previsto: alimentación humana
Uso esperado: También puede utilizarse para alimentación de mascotas

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