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

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	
ARTÍCULO:	**20002220**
DESCRIPCIÓN:	**NOMEN ARROZ NEGRO 880 GMS. X 6**
PRODUCTO:	ARROZ EXTRA Y CONCENTRADO DE SALSA Y CALDO DE PESCADO Y MARISCO
CATEGORÍA COMERCIAL DEL ARROZ:	ARROZ EXTRA
INGREDIENTES:	Caldo de **pescado (73 %):** agua, **pescado blanco (32 %)**; cebolla, limón y laurel; Salsa 19 %:(tomate concentrado (52 %)(tomate, sal y acidulante ácido cítrico), **tinta de calamar** (4,5%)(tinta de **sepia officinalis: cefalópodo**, agua y sal), aceite vegetal (girasol), cebolla, sal, ajo y especias; **Calama**r en trozos (Loligus vulgaris:**cefalópodo**) (4,7 %) y pimiento verde.
ALÉRGENOS:	**PESCADO Y MARISCO. Puede contener trazas de sulfitos**
OGM:	NO
ORIGEN:	ESPAÑA
LOTE:	6 NÚMEROS QUE INDICAN LA FECHA DE ENVASADO(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	
ARROZ	
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 ESTRAÑAS	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
CALDO	
PH	5,5-6,5

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
PARÁMETRO	**VALOR MEDIO POR 100g**
HUMEDAD	≤ 15 %
VALOR ENERGÉTICO	138 Kcal
	584 Kj
HIDRATOS DE CARBONO	12,0%
de los cuales son azúcares:	<1%
PROTEÍNAS	15,8%
GRASAS	3,0%
ácidos grasos saturados:	0,4%
FIBRA ALIMENTARIA	<1%
SAL	1,6%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
TIEMPO DE COCCIÓN	15 -20 MINUTOS
SABOR/OLOR	AUSENCIA DE SABORES Y OLORES ESTRAÑAS
FORMA/COLOR	GRANO MEDIO Y PERLADO CON EL CALDO DE COLOR NEGRO 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 EL CONTENIDO DE LA LATA EN UNA PAELLERA O CAZUELA DE BARRO (DE UNOS 30CM DE DIÁMETRO). LLENAR DE AGUA LA LATA VACÍA Y AÑADIR EL CALDO. CUANDO EMPIEZE A HERVIR, AGREGAR EL ARROZ PROCURANDO QUE QUEDE MEZCLADO Y REPARTIDO. DEJAR HERVIR A FUEGO INTENSO DURANTE DOS MINUTOS. REDUCIR LA INTENSIDAD DEL FUEGO A SUAVE Y CONTINUAR LA COCCIÓN HASTA QUE ABSORBA TODO EL CALDO (APROXIMADAMENTE 13 MINUTOS MÁS). RETIRAR DEL FUEGO Y DEJARLO REPOSAR 5 MINUTOS ANTES DE SERVIR. ESTE PRODUCTO YA CONTIENE SAL, NO OBSTANTE, DURANTE LA EBULLICIÓN PUEDE RECTIFICARLO A SU GUSTO.

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 DEL ARROZ	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
COMIDAS PREPARADAS	REAL DECRETO 3484/2000 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
ETIQUETAJE	REGLAMENTO 1169/2011 Y POSTERIORES MODIFICACIONES

NOMEN FOODS S.L. CIF B55717359 RGS: 20.43747/T