NOMEN	**NOMEN FOODS S.L.** **FICHA TÉCNICA ARROZ INTEGRAL**	**FR-GQ-30** **Rev. 14** **Mar 2020**

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

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	
ARTÍCULO:	**20000050**
DESCRIPCIÓN	**ARROZ INTEGRAL NOMEN 1KG X 10**
PRODUCTO:	ARROZ MEDIO ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA
CATEGORÍA COMERCIAL:	ARROZ EXTRA
INGREDIENTES:	ARROZ 100% PRODUCTO PROCEDENTE DE LA MOLTURACIÓN DEL GRANO CÁSCARA DESCASCARILLADO, 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, SIN 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	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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
PARÁMETRO	**VALOR MEDIO POR 100g**
HUMEDAD	≤ 15 %
VALOR ENERGÉTICO	349 Kcal
	1478 Kj
HIDRATOS DE CARBONO	72,0%
de los cuales son azúcares:	0,5%
PROTEÍNAS	8,2%
GRASAS	2,5%
ácidos grasos saturados:	0,5%
ácidos grasos trans:	0,0%
FIBRA ALIMENTARIA	2,8%
SAL	0,03%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
TIEMPO DE COCCIÓN	20 MINUTOS
SABOR/OLOR	AUSENCIA DE SABORES Y OLORES ESTRAÑAS
FORMA/COLOR	GRANO MEDIO Y PERLADO 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

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

MODO DE EMPLEO

PONER EN EL FUEGO 2 PARTES Y MEDIA 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