



NOMEN FOODS S.L.

FR-GQ-30

FICHA TÉCNICA KIT ARROZ PAELLA

Rev. 4
Oct. 2020

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|--------------------------------|---|
| ARTÍCULO: | 20000160 |
| DESCRIPCIÓN: | KIT PAELLA NOMEN 0,87KG X 6 |
| PRODUCTO: | ARROZ REDONDO Y CALDO DE PESCADO Y MARISCO |
| CATEGORÍA COMERCIAL DEL ARROZ: | ARROZ REDONDO |
| INGREDIENTES: | ARROZ, CALDO DE PESCADO(82%): Agua, rape(pescado Lophius spp)(25%), pasta de pescado blanco (9%) cebolla y limón, merluza (0,2%), Salsa de tomate (18%): tomate triturado (55%)(tomate, sal y acidulante ácido cítrico), aceite aroma cebolla (cebolla 45% y aceite de girasol), sal, ajo y especias. |
| ALÉRGENOS: | PESCADO. Puede contener trazas de sulfitos |
| OGM: | NO |
| LOTE: | 6 NÚMEROS INDICAN FECHA DE ENVASADO (AÑO+MES+DÍA) |
| CONSUMO PREFERENTE: | ≤ 24 MESES (MES + AÑO) |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: | DEBE ESTAR ALMACENADO A TEMPERATURA AMBIENTE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO Y AISLADO DE LA LUZ, EN ENVASE TOTALMENTE CERRADO. UNA VEZ ABIERTO DEBER SER PREPARADO CON TRATAMIENTO CULINARIO INMETIDATAMENTE. |

INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA

| ARROZ | |
|--|--------------|
| PARÁMETROS | VALOR MÁXIMO |
| PARTIDOS QUE NO ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 14 | 7,00% |
| PARTIDOS QUE NO ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 13 | ----- |
| PARTIDOS QUE SI ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 13 | ----- |
| 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 EXTRAÑAS | 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 |
| CALDO | |
| PH | 5,5-6,5 |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| PARÁMETRO | VALOR MEDIO POR 100g |
|-----------------------------|----------------------|
| HUMEDAD | ≤ 15 % |
| VALOR ENERGÉTICO | 99kcal |
| | 416kJ |
| HIDRATOS DE CARBONO | 17,2g |
| de los cuales son azúcares: | 0,2g |
| PROTEÍNAS | 2,3g |
| GRASAS | 2,1g |
| ácidos grasos saturados: | 0,3g |
| FIBRA ALIMENTARIA | 0,7g |
| SAL | 0,9g |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|-------------------|---|
| TIEMPO DE COCCIÓN | 15-20 MINUTOS |
| SABOR/OLOR | AUSENCIA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑAS |
| FORMA/COLOR | GRANO MEDIO Y PERLADO CON EL CALDO DE COLOR ROJIZO 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

VERTER EL CONTENIDO DE LA LATA EN UNA PAELLERA O CAZUELA DE BARRO (DE UNOS 32CM DE DIÁMETRO). LLENAR DE AGUA LA LATA VACÍA Y AÑADIRLA AL CALDO. CUANDO EMPIEZE A HERVIR, AGREGAR EL ARROZ PROCURANDO QUE QUEDA MEZCLADO Y REPARTIDO. DEJAR HERVIR A FUEGO INTENSO DURANTE 2 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 OBTANTE, DURANTE LA EBULLICIÓN PUEDE RECTIFICARLO A SU GUSTO.

USOS

Población diana: Todos los públicos, especialmente aquellas personas que no toleran el gluten

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 |