

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO DE PRODUCTO: 2001813

número de edición: 04

fecha de revisión: 01.01.2018



ID. REFERENCIA: SOS CLÁSICO RETRÁCTIL 12 X 1 KG CÓDIGO: 2001813

TIPO PRODUCTO: ARROZ ELABORADO MARCA: ARROZ SOS

Descripción de producto. Lista de ingredientes. Categoría comercial.

Descripción: 100% arroz de grano medio perlado. Cat. PRIMERA.

Alérgenos: No contiene ingredientes con componentes alérgicos.

Preparación y conservación.

Preparación: Tiempo de cocción 14 - 16 min.

Conservación: Almacenar en lugar fresco y seco. Preservar de la luz solar.

Información nutricional.

	100 g (*)	uds.	
Energía	1474	Kj	
Energía	348	Kcal	
Grasas	0,7	g	
de las cuales saturadas	0,3	g	
Hidratos de carbono	77	g	
de los cuales azúcares	0	g	
Fibra alimentaria	3,6	g	
Proteínas	6,5	g	
Sal	0	g	(*) producto seco (no cocido).

Características comerciales.

Medianos	≤ 7,00	%
Amarillos y cobrizos	≤ 0,20	%
Verdes y yesosos	≤ 4,00	%
Manchados y picados	≤ 0,50	%
Rojos y veteados en rojo	≤ 0,50	%
Otras variedades	≤ 1,00	%

Características físico - químicas.

Humedad	std. < 14 %	máx. ≤ 15,0 %
Materias extrañas	≤ 0,10 % (incluido arroz cáscara)	
Longitud	Uniforme. L = 5,2 - 6,0 mm	
Color	Blanco uniforme. Perlado. Escala Kett ≥ 45 uds.	
Olor	Neutro característico. Sin olores extraños.	

Características microbiológicas.

Aerobios mesófilos (*)	< 1 x 10 ⁶	ufc/g	<i>E. Coli</i>	< 1 x 10 ²	ufc/g
Mohos y levaduras (*)	< 1 x 10 ⁴	ufc/g	<i>A. Flavus</i>	< 1 x 10 ²	ufc/g
<i>B. Cereus</i>	< 1 x 10 ²	ufc/g	<i>Salmonella sp.</i>	ausencia en 25 g.	

(*) Parámetros orientativos, variables en función de las condiciones de cultivo de cada área productora.

Contaminantes.

Plomo	0,2	ppm	Aflatoxina B1	2,0	ppb
Cadmio	0,2	ppm	Suma de aflatoxinas	4,0	ppb
Arsénico (inorgánico)	0,2	ppm	Ocratoxina	3,0	ppb

Ausencia de residuos de plaguicidas o presencia por debajo de los valores indicados en el Reg. (CE) n° 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.

Envasado.

unidad mínima: no aplica.

unidad consumo: 1 kg de arroz contenido en un paquete de papel preimpreso cerrado con cola blanca y destrinado.

medidas	largo	95	mm	pesos	peso neto	1,000	kg
	ancho	65	mm		peso bruto	1,012	kg
	alto	181	mm				

agrupación: 12 uds. de consumo agrupadas mediante polietileno retráctil impreso con código.

medidas	largo	380	mm	pesos	peso neto	12,000	kg
	ancho	198	mm		peso bruto	12,198	kg
	alto	188	mm				

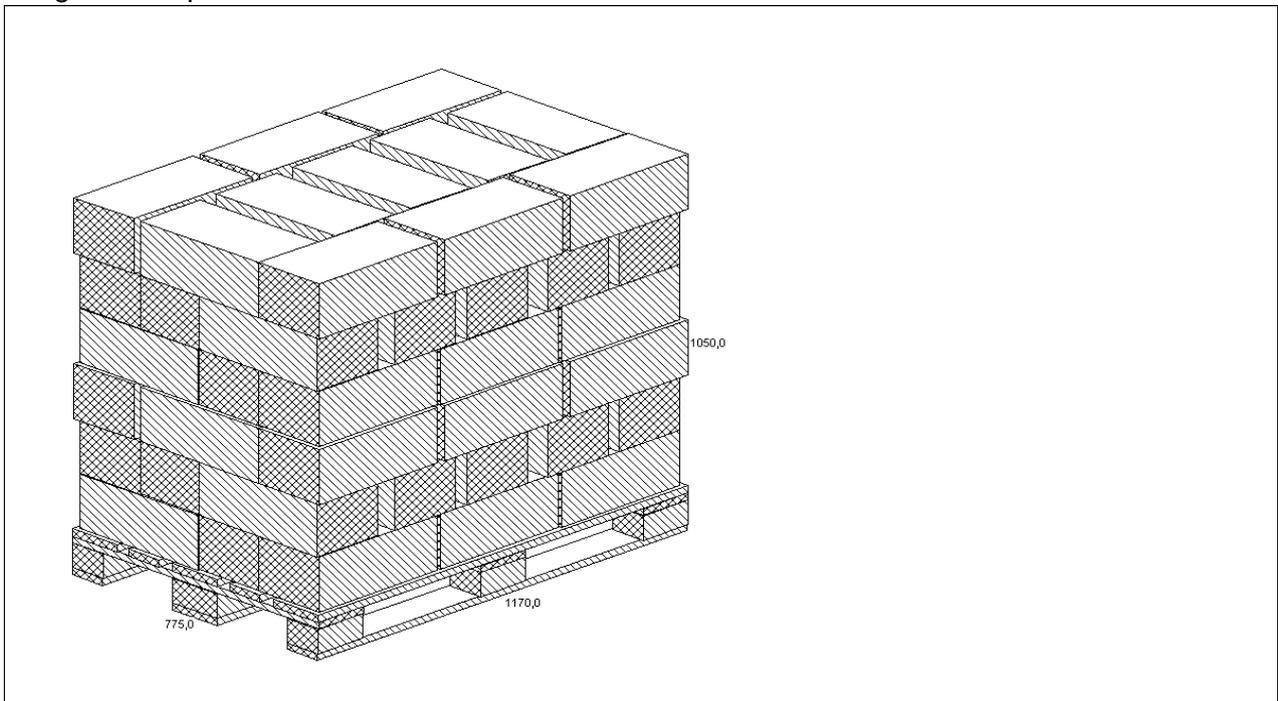
palet: 66 agrupaciones (792 uds. de consumo) sobre un palet *Chep* (1.200 x 800), a 11 agrupaciones de base y 6 alturas. Flejado con PE estirable y dos etiquetas.

medidas	largo	1200	mm	pesos	peso neto	792,000	kg
	ancho	800	mm		peso bruto	829,3 (**)	kg
	alto	1236 (*)	mm				

(*) incluye altura de tarima (150 mm)

(**) incluye peso de tarima (24 kg)

Diagrama de paletizado



Codificación lote. Fecha de consumo preferente.

CONSUMO PREF. MM AAAA 18 meses a partir de la fecha de envasado. MM (mes) / AA (año).
LOTE (ENVASADO) A JJJ DD A (centro) JJJ (día juliano) DD (últimos 2 dígitos año en curso).

Otros códigos.

EAN 13 8410830001016
EAN 14 38410830001017

Marcado.

lateral izqdo. paquete FECHA / LOTE

Centro de producción.

Centro de producción: Herba Ricemills. Arroz Sos. Crta. Valencia km 3, 46680 Alzira (VLC) España
Registro Sanitario: 20.044031/V

Legislación de referencia.

Orden 12 de noviembre de 1980. Norma de calidad para el arroz envasado con destino consumo interior.
Reg. (UE) No 1881/2006, que fija el contenido máximo de determinados contaminantes en alimentos (...).
Reg. (UE) No 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos (...).
Reg. (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Información adicional.

Los datos indicados en la presente ficha técnica pueden ser susceptibles de sufrir modificaciones, entre otras y fundamentalmente, debido a las variaciones propias de la materia prima.
No se emplean ingredientes irradiados o procesos de irradiación.
Producto elaborado a partir de arroces convencionales (No OGM).

Imágenes de referencia.

