

**1. Materias primas e ingredientes:**

<b>Producto</b>	ARROZ MONTSIA EXTRA
<b>Tipo</b>	Semilargo perlado
<b>Variedad:</b>	Montsianell
<b>Origen:</b>	Delta del Ebro- España
<b>Denominación Origen</b>	DOP Delta del Ebro
<b>Largo</b>	5.2-6 mm
<b>Calidad Cial</b>	Exta
<b>Alergenos:</b>	Libre

**2. Valor Nutricional.:**

( Valores medios aprox. por 100 gr de producto )

<b>Valor Energetico</b>	1458kJ /343kcal
<b>Grasas</b>	0.45 g
<b>De las cuales acidos grasos saturados</b>	0.10g
<b>Hidratos de Carbono</b>	78.0 g
<b>De los cuales azucares</b>	0g
<b>Fibra alimentaria</b>	1.0
<b>Proteinas</b>	6.8 g
<b>Sal</b>	0.01g

**3. Especificaciones Físico-Químicas**

( Orden del 12 de Noviembre de 1980 referida a la norma calidad para el arroz envasado con destino al mercado nacional modificada por Orden 18 de Abril de 1984)

<b>Medianos no atrav.tamiz 13</b>	
<b>Medianos no atrav.tamiz 14</b>	<3.75%
<b>Medianos si atrav.tamiz 13</b>	<0.25%
<b>Granos Amarillos y Cobrizos</b>	<0.2%
<b>Granos Rojos y veteados en rojo</b>	<0.5%
<b>Granos yesosos y verdes</b>	<2%
<b>Granos Manchados y Picados</b>	<0.5%
<b>Materias Extrañas</b>	<0.1%
<b>Granos Enteros Sin Defecto</b>	>92.7%
<b>Max. Humedad</b>	<15%
<b>Blancura Kett</b>	

**4. Contaminantes**

<b>Multiresiduos Plaguicidas</b>	Según Reglamento CE 396/2005
<b>Plomo</b>	<0.2 ppm
<b>Cadmio</b>	<0.2 ppm
<b>Arsénico Inorgánico</b>	<0.2 ppm
<b>Alfatoxinas Totales/Alfatoxina B1</b>	<4ppb/<2ppb
<b>Ocratoxinas</b>	<3 ppb

**5. Especificaciones Microbiológicas:**

<b>Microorganismos</b>	Según Recomendaciones UE
<b>Aerobios mesofilos</b>	10exp 5 ufc/g max
<b>Enterobacterias:</b>	10exp 4 ufc/g max
<b>E.coli</b>	10exp2 ufc/g max



<b>Salmonella:</b>	0/25g
<b>Mohos y Levaduras:</b>	10exp4 ufc/g max
<b>Bacillus Cereus:</b>	10 ufc/g max

**6. Características Organolépticas**

<b>Olor</b>	Típico arroz blanco
<b>Sabor</b>	Típico arroz blanco
<b>Color</b>	Blanco

**7. Características del producto acabado**

<b>Vida Util:</b>	1 año
<b>Conservación:</b>	Mantener en lugar fresco y seco.
<b>Modo de empleo</b>	1 arroz / 3 agua o caldo
<b>Consumo Preferente</b>	1 año
<b>Tiempo de cocción</b>	15 min cocción /3 min reposo

**8. Observaciones:**

**AMILOSA =23% / AMILOPECTINA = 77 %**