

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO DE PRODUCTO: 2002267

Número de versión: 02

Tipo ficha: PTA Fecha de revisión: 01.06.2012



NOMBRE DE PRODUCTO: ARROZ SOS FOOD SERVICE 1 KGX12

COD. SAP: 2002267

FAMILIA DE PRODUCTO: ARROZ REDONDO

MARCA: SOS

Descripción de producto. Lista de Ingredientes.

100 % Arroz redondo blanco perlado. Categoría I.
No contiene ingredientes con componentes alergénicos.

Listado de alérgenos etiquetables

	Riesgo tipo 1	Riesgo tipo 2		Riesgo tipo 1	Riesgo tipo 2
Cereales que contengan gluten	NO	NO	Frutos de cáscara	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO	Apio y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	NO	Mostaza y derivados	NO	NO
Pescados y derivados	NO	NO	Semillas de sésamo y deriv.	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO	Altramuces y derivados	NO	NO
Leche y derivados	NO	NO	Moluscos y derivados	NO	NO

(*) Riesgo de tipo 1: misma línea de fabricación. Riesgo de tipo 2: distinta línea de fabricación.

Modo de preparación y/o conservación

CONSERVACION: Consérvese en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. Preservar de la luz solar.
MODO PREPARACIÓN: Tiempo de cocción 14 - 16 min. aprox.

Información nutricional

	100 g	75 g	ud.
Energía	1503	1127	kJul
Energía	354	266	kcal
Grasas	0,5	0,4	g
de las cuales saturadas	0,1	0,1	g
Hidratos de carbono	79,5	59,6	g
de los cuales azúcares	0,1	0,1	g
Fibra	2,8	2,1	g
Proteínas	6,5	4,9	g
Sal	0,0	0,0	g

Características físico - químicas

Humedad < 15,0 %
Materias extrañas ≤ 0,10 % (incluido arroz cáscara)
Longitud Uniforme. Long. < 5.2 mm.
Color Blanco uniforme. Cristalino-perlado. Escala Kett 40 - 45 ud.
Olor Característico. Sin olores extraños.

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 %
Vestidos 10 ud/kg

Características microbiológicas

Aerobios mesófilos	100.000	ufc/g	especificación interna
Coliformes totales	1.000	ufc/g	especificación interna
Escherichia Coli	100	ufc/g	especificación interna
Salmonella sp.	ausencia en 25 g		especificación interna
Mohos y levaduras	1.000	ufc/g	especificación interna
Bacillus cereus	100	ufc/g	especificación interna

ENVASADO - EMBALAJE

UNIDAD MÍNIMA n/a

dimensiones	largo		mm.	pesos	neto		kg
	ancho		mm.				kg
	alto		mm.				

UNIDAD DE CONSUMO 1 kg de arroz contenido en un paquete de complejo PP-PP de 50 micras.

dimensiones	largo	95	mm.	pesos	neto	1,000	kg
	ancho	70	mm.				kg
	alto	185	mm.				

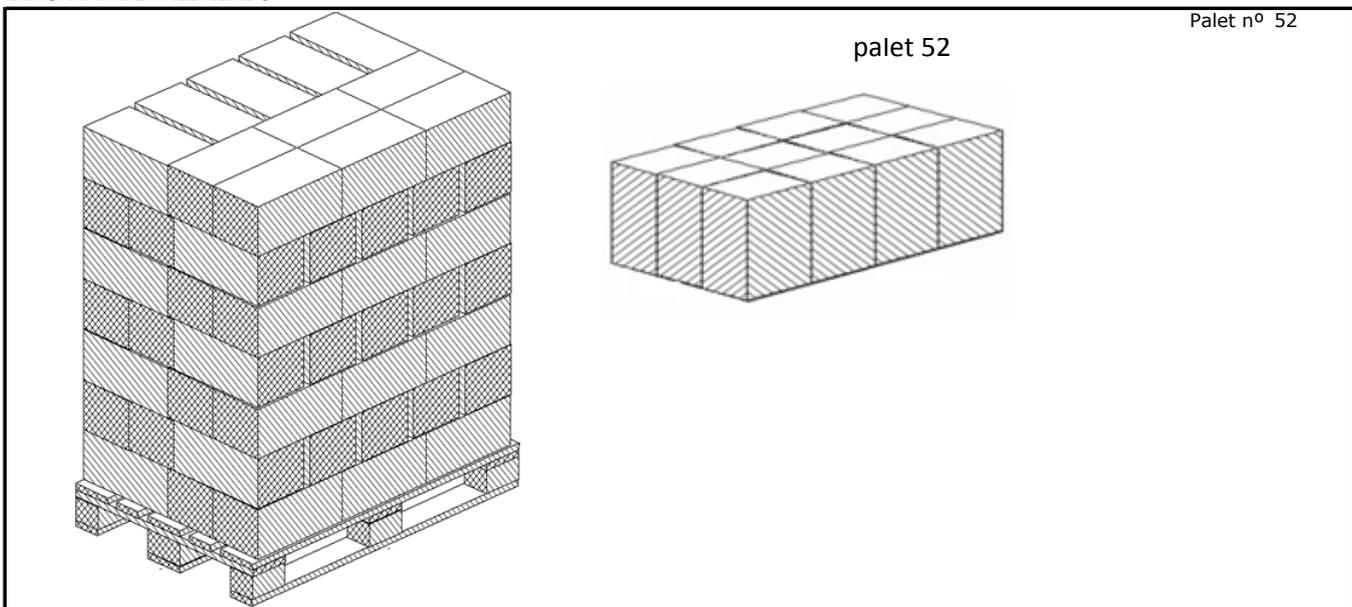
AGRUPACIÓN 12 unidades de consumo agrupadas mediante polietileno retráctil con una etiqueta ITF

dimensiones	largo	380	mm.	pesos	neto	12,000	kg
	ancho	210	mm.				kg
	alto	185	mm.				

PALET 77 agrupaciones por palet (924 unidades de consumo) a 11 agrupaciones de base y 7 alturas, dos etiquetas código palet, flejado mediante polietileno estirable.

dimensiones	largo	1200	mm.	pesos	neto	924	kg
	ancho	800	mm.				kg
	alto	1445	mm.			con tarima	los 24 Kg son de la tarima

DIAGRAMA DE PALETIZADO



CODIFICACIÓN

FECHA CONSUMO PREFERENTE 18 meses a partir de la fecha de envasado.

LOTE DIA FABRICACIÓN A JJJ D T A (centro producción) JJJ (día juliano) D (último dígito año en curso) T (turno de fabricación)

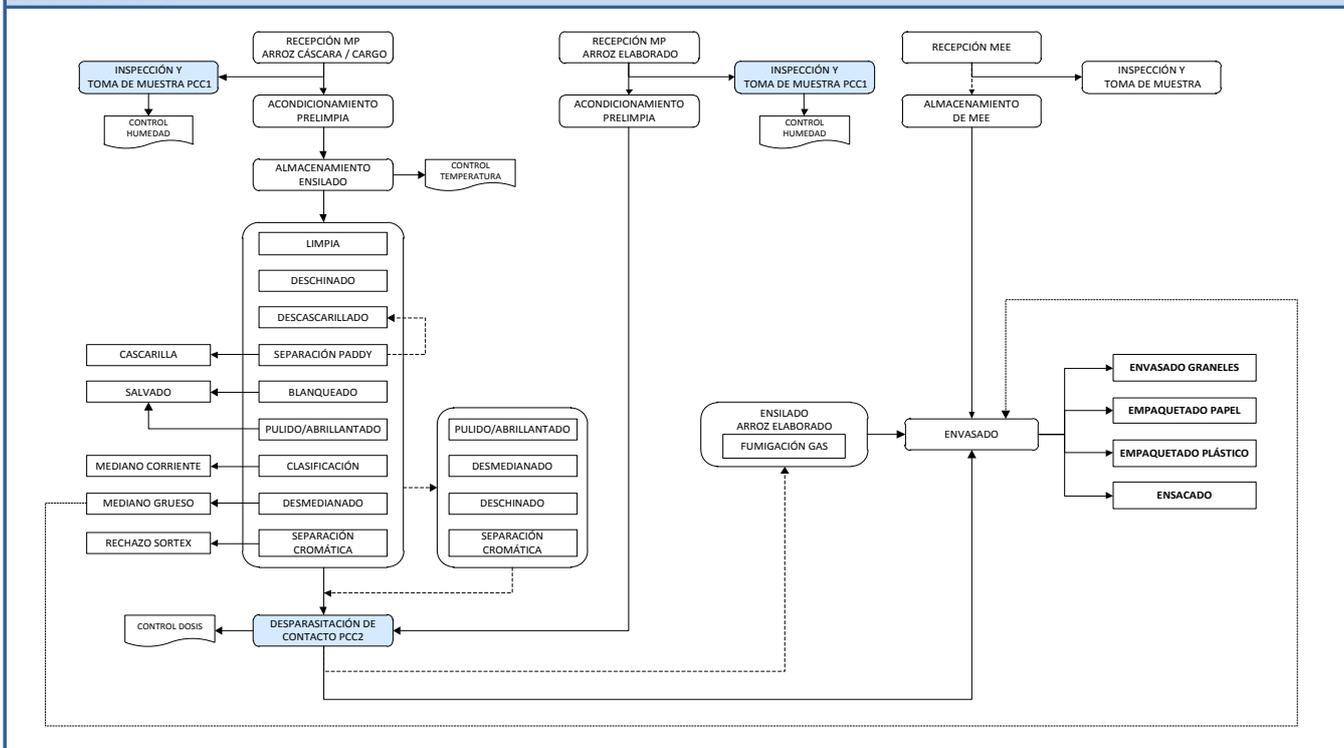
OTROS CÓDIGOS

EAN 8410184022675
 ITF 28410184022679
 CÓDIGO ARROZ SOS 2002267
 REGISTRO SANITARIO 20044031/V
 ISO -

MARCADORES

MARCADOR FECHA / LOTE
 Situado en el lateral izquierdo

DIAGRAMA DE FLUJO



PUNTOS CRÍTICOS

Id.	Etapas	Control	tipo
PCC1	Recepción de MMPP	Control humedad	P. Biológico
PCC2	Desparasitación contacto	Control dosis	P. Químico

LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

ORDEN de 12 de noviembre de 1980. Norma de calidad para el arroz envasado, para consumo interior.
 REGLAMENTO (CE) nº 1881/2006. Contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
 REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad.
 REAL DECRETO 280/1994, de 18 de febrero. Límites máximos de residuos de plaguicidas y su control.
 REGLAMENTO (UE) 1169/2011 de 25 de octubre de 2011. Información alimentaria facilitada al consumidor.

OBSERVACIONES

Los datos indicados en la presente ficha técnica pueden ser susceptibles de sufrir modificaciones debido entre otras y fundamentalmente, a las variaciones propias de la materia prima.