

**ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL DE DACSA**Nº ORDEN : EPFA-21  
REVISIÓN : 7  
F. ENTRADA EN VIGOR: 03/06/16  
VºBº: **DENOMINACIÓN PRODUCTO****ARROZ BLANCO REDONDO, CATEGORIA EXTRA  
D.O. VALENCIA****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Arroz elaborado en España cultivado bajo la **Denominación de Origen Valencia**, cuyos granos maduros están desprovistos totalmente de las cutículas de pericarpio y que presenta un color blanco siempre uniforme. Actividad agua= 0.65

**CARACTERÍSTICAS (FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS)**

CARACTERÍSTICA	UNIDADMEDIDA	ESTANDAR	MÉTODO MUESTREO	MÉTODO DE ENSAYO
PARTIDOS( QUE NO PASEN TAMIZ Nº 14)	%	3.75 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.4
PARTIDOS( QUE NO PASEN TAMIZ Nº 13)	%	-	DACSA 10.101.1	10.101.4
PARTIDOS( QUE PASEN EL TAMIZ Nº 13)	%	0.25 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.4
G. AMARILLOS Y COBRIZOS	%	0.20 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
G. ROJOS Y VETEADOS ROJOS	%	0.50 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
G. INMADUROS(YESOSOS Y VERDES)	%	2.00 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
G. MANCHADOS Y PICADOS	%	0.50 máx	DACSA 10.101.1	10.101.5
MATERIAS EXTRAÑAS	%	0.10 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
CANTIDAD MÍN. DE GRANOS SIN DEFECTO	%	92.70 mín.	DACSA 10.101.1	10.101.5
HUMEDAD	%	15.00 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.2
AFLATOXINAS TOTALES ( B1+B2+G1+G2 )	ppb.	4 máx.	DACSA 10.101.1	HPLC/ELISA
AFLATOXINA - B1	ppb.	2 máx.	DACSA 10.101.1	HPLC/ELISA
OCRATOXINA	ppb.	3 máx.	DACSA 10.101.1	HPLC/ELISA
AEROBIOS MESOFILOS	ufc/g.	< 10E6	DACSA 10.101.1	Recuento en placa
MOHOS Y LEVADURAS	ufc/g.	<10E3	DACSA 10.101.1	Recuento en placa
E.COLI	ufc/g.	Ausencia	DACSA 10.101.1	Recuento en placa
SALMONELA	ufc/g.	Ausencia/25 g.	DACSA 10.101.1	Salmosyst



**ESPECIFICACIONES DE  
PRODUCTO FINAL DE DACSA**

Nº ORDEN : EPFA-21  
REVISIÓN : 7  
F. ENTRADA EN VIGOR: 03/06/16  
VºBº:

**VALORES NUTRICIONALES:**

	GRAMOS POR 100 G
VALOR ENERGÉTICO	1451 Kj
	342 Kcal
PROTEÍNAS	7,6
HIDRATOS DE CARBONO	75
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,5
GRASAS	0,8
DE LAS CUALES SATURADAS	0,2
FIBRA ALIMENTARIA	2,1
SAL	0

**OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE:**

- CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO
- ENVASES DE POLIETILENO O POLIPROPILENO
- VIDA UTIL DESDE LA FECHA DE ENVASADO: UN AÑO
- SABOR, OLOR, ASPECTO Y TEXTURA: TIPICO ARROZ BLANCO.
- EXENTO SABORES Y OLORES EXTRAÑOS
- TIEMPO DE COCCIÓN: 18 MINUTOS
- NO CONTIENE ALERGENOS
- NO SE HAN IDENTIFICADO GRUPOS VULNERABLES

**DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

o.M. de 18 de abril de 1984 (B.O. 26 de abril) por la que se modifica la norma de calidad para el arroz envasado con destino al mercado interior, aprobada por Orden de 12 de noviembre de 1980.  
Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria.  
Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones sobre contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios  
Reglamento CE 396/2005 y posteriores modificaciones (ultima: CE 839 / 2008) por el que se establecen los límites máximos de residuos plaguicidas y su control en determinados productos de origen animal.  
Producto NO GMO ,por lo que no le es aplicable la regulación CE 1829/2003 y 1830/2003