

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO. ARROZ INTEGRAL SEMILARGO “MIAU”.

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Arroz Integral Semilargo. Granos semilargos maduros procedentes de las de la especie “Oryza sativa japonica”, de origen España y una longitud media del grano de 5,5 – 6 mm (ratio largo/ancho 2,5 – 3).

Información general: el arroz integral, llamado también arroz cargo, arroz pardo o arroz moreno, es arroz descascarillado, al que sólo se le ha quitado la cáscara exterior o gluma, no comestible. Conserva el germen íntegro con la capa de salvado que lo envuelve, lo que le confiere un color moreno claro.

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Color: grano semilargo de color moreno.

Olor/sabor: no hay olores ni sabores extraños.

Otras: el arroz integral requiere más tiempo de cocción, es más duro que el arroz blanco al masticar, y se vuelve rancio más rápidamente. En condiciones normales el arroz integral se conserva meses, pero para alargar su tiempo de vida y evitar la proliferación de la polilla de la harina, se recomiendan períodos de congelación o envasarlo al vacío.

3.- PRINCIPALES ETAPAS DE SU ELABORACIÓN.

Descascarillado > Selección > Envasado

4.- TOLERANCIAS DE CALIDAD.

Humedad	15 %
Partidos	4 %
Granos rojos y veteados rojos	0,50 %
Granos amarillos y cobrizos	0,20 %
Granos yesosos y verdes	2,00 %
Granos manchados y picados	0,50 %
Materias extrañas	0,10 %
Granos arroz blanco	0,10 %
Granos no gelatinizados	N/A
Otras variedades	5,00 %
Insectos vivos	Ausencia

5.- USO DEL PRODUCTO / POBLACIÓN DE DESTINO.

El arroz está destinado para el consumo humano, previa cocción de los granos; es apto para cualquier grupo de edad.

6.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	VALOR MÁXIMO
Total recuento aerobios	< 10 ⁵ ufc/g
Coliformes	< 10 ⁴ ufc/g
Escherichia coli	< 10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ² ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	< 10 ⁴ ufc/g

7.- VALOR NUTRICIONAL (Valores medios para 100 g de producto)

Valor energético	1502 kJ / 354 kcal
Grasas	2,4 g
de las cuáles saturadas	0,5 g
Hidratos de carbono	75,9 g
de los cuáles azúcares	1,1 g
Proteínas	7,6 g
Sal	0,02 g

8.- ANÁLISIS QUÍMICO

El arroz cumple con el Reglamento 396/2005 y posteriores modificaciones; y con el Reglamento 1881/2006 y posteriores modificaciones.

9.- INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS.

El producto no contiene alérgenos por sí mismo, así como por la contaminación cruzada, por lo que tiene total ausencia de alérgenos.

10.- PRODUCTO VEGANO.

El arroz no está formado, ni contiene por contaminación cruzada, productos de origen animal, por lo que es un producto APTO para veganos y vegetarianos.

11.- CONDICION DE LOS OGMs.

El producto no está sujeto a los requisitos de autorización del Reglamento 1829/2003; y tampoco está sujeto a la trazabilidad y etiquetado específico establecido por el Reglamento CE 1829/2003.

12.- MODO DE EMPLEO.

1. Llevar agua a ebullición.
2. Una vez que el agua está hirviendo, añadir el arroz integral y cocer 30-40 minutos sin quitar la tapa.
3. Cuando pase el tiempo de cocción, retirar del fuego y dejar reposar 15 minutos.
4. Quitar tapa y servir.

13.- CONDICIONES DE TRANSPORTE.

Durante el transporte no es necesario refrigerar el producto. El transporte debe cumplir las normas de salud y seguridad para el transporte de productos alimenticios de acuerdo con el Reglamento (CE) n1º 852/2004.

14.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Para mantener el arroz en las mejores condiciones, debe ser almacenado en un local aireado y seco, lejos de la humedad y no debe exponerse a la luz solar directa y a temperaturas altas.

15.- PRESENTACIÓN Y CALIDADES.

La unidad de venta es el paquete cuadrado de polipropileno de 1 kilo.