



Código: EPF-LAR
Revisión: 8
Fecha: 22/06/2016



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL:

ARROZ GRANO LARGO

Calibrado:

Arroz de grano largo es aquel cuyos granos elaborados tienen una longitud media igual o superior a 6 milímetros.

Categoría I:

Arroz de buena calidad con un grado de elaboración tal que haya sido eliminada prácticamente toda la cáscara del pericarpio.

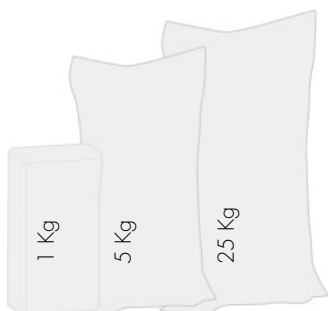
Para todos los arroces elaborados en blanco se admitirá un incremento del 1 por 100 en granos yesosos, siempre y cuando éste vaya en detrimento de los medianos o partidos, conservando, por tanto, la cantidad mínima de granos enteros sin defectos establecida para cada categoría.

Tolerancias de calidad, expresadas en tanto por ciento en peso (max %):

Medianos	7,00 %
Granos amarillos y cobrizos	0,50 %
Granos rojos y veteados rojos	1,00 %
Granos yesosos y verdes	3,50 %
Granos manchados y picados	0,75 %
Materias extrañas	0,25 %
Cantidad mínima en granos enteros sin defectos	86,50 %
Contenido máximo en humedad	15 %

FORMATOS PRESENTACIÓN:

CELOFÁN



PRESENTACIÓN: Paquete celofán, forradas de polietileno (PE), formato 1 Kg , 5 Kg y 25 Kg.

INSTRUCCIONES A LA ETIQUETA:

Almacenamiento y Conservación almacenado en ambiente fresco y seco y en correctas condiciones higiénicas.

VIDA ÚTIL ESPERADA: 12 Meses

INGREDIENTES PRINCIPALES: Arroz

INGREDIENTES SECUNDARIOS: No se aplica

DESTINO: Población general

INFORMACIÓN ALÉRGENOS: El producto no contiene alérgenos.

INFORMACIÓN GMOs: El producto está libre de Organismos Modificados Genéticamente (GMOs)

INFORMACION NUTRICIONAL	
Valores medios por 100 g. de producto.	
VALOR ENERGETICO	1.458 KJ (343 Kcal)
PROTEINAS	8,3 g
HIDRATOS DE CARBONO	75,3 g
de los cuales:	
Azúcares	0,4 g
GRASAS	0,7 g
de las cuales:	
Saturadas	0,17 g
Monoinsaturadas	0,25 g
Poliinsaturadas	0,28 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,3 g
SAL	0 g