



Código: EPF-ARB
Página: 2/2
Revisión: 1
Fecha: 23/05/2017



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

ARROZ LARGO "A"

Calibrado:

Arroz de grano largo "A" es aquel cuyos granos elaborados tienen una longitud media igual o superior a 7 mm, siendo la relación largo/ancho comprendida entre 2 y 2,45.

Categoría:

Categoría I. Arroz de calidad superior con un grado de elaboración tal que haya sido eliminada prácticamente toda la cutícula del pericarpio

Tolerancias de calidad, expresadas en tanto por ciento en peso:

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 de granos blancos enteros sin defectos	87,00 %
	100,00
Contenido máximo en humedad	15 %

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.

PRESENTACIÓN

Paquete celofán, forradas de polietileno (PE), formato 1 kg

INSTRUCCIONES A LA ETIQUETA:

Almacenamiento y Conservación

Máximo de doce meses desde la fecha de fabricación, 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)

ORIGEN: Italia

INFORMACION NUTRICIONAL	
Valores medios por 100 g. de producto.	
VALOR ENERGETICO	1.451 KJ (342 Kcal)
PROTEINAS	8,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	74 g
de los cuales:	
Azúcares	0,9 g
GRASAS	1,1 g
de las cuales:	
Saturadas	0,3g
Monoinsaturadas	0,4 g
Poliinsaturadas	0,4 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,2 g
SAL	0 g

CELOFÁN

