



**Código: EPF-SU**  
**Página: 1/2**  
**Revisión: 1**  
**Fecha: 09/08/2016**

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL



ARROZ SEMILARGO SUSHI

**Calibrado:**

Arroz de grano medio o semilargo es aquel cuyos granos elaborados tienen una longitud media comprendida entre 5,2 y 6 milímetros.

**Categoría**

Categoría I. Arroz de calidad superior con un grado de elaboración tal que haya sido eliminada prácticamente toda la cutícula del pericarpio, tal y como está en los anteriores arroces.

**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

INFORMACION NUTRICIONAL	
Valores medios por 100 g. de producto.	
VALOR ENERGETICO	1.451 KJ (342 Kcal)
PROTEINAS	8,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	73,9 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

