

## **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO. ARROZ THAI JASMINE “MIAU”.**

**1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Arroz Blanco largo de variedad Jasmine.** Granos maduros procedentes de las de la especie “Oryza sativa indica”, variedad “Jasmine” y dispuestos para su venta al consumidor. Grano aromático. Origen: Camboya.

Arroz blanco: Aquel cuyos granos, maduros, están desprovistos total o parcialmente de las cutículas del pericarpio y que presenta un color más o menos blanco, pero siempre uniforme.

Información general: el arroz jazmín es una variedad de arroz de grano largo que es originaria de Tailandia y es similar al arroz Basmati. Tiene un sabor a nuez similar a la de las palomitas de maíz y no es tan pegajoso como otros tipos de arroz.

### **2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.**

Color: granos largos de color blanco uniforme.

Olor/sabor: no hay olores ni sabores extraños.

Otras: es un arroz menos pegajoso que otras variedades debido a que contiene menos amilosa.

### **3.- PRINCIPALES ETAPAS DE SU ELABORACIÓN.**

Descascarillado > Blanqueado > Pulido > Clasificación > Envasado

### **4.- TOLERANCIAS DE CALIDAD.**

El arroz se presenta entero, sano, limpio, exento de olores y/o sabores extraños y seco (máx. 15 %).

Categoría I: De buena calidad y presenta las características propias de la variedad. El grado de elaboración es tal que ha sido eliminada suficientemente la cutícula del pericarpio.

Medianos que no atraviesan el tamiz número 14: 6 %.

Medianos que no atraviesan el tamiz número 13: 0,75 %.

Medianos que sí atraviesan el tamiz número 13: 0,25 %.

Granos amarillos y cobrizos: 0,50 %.

Granos rojos y veteados rojos: 1 %.

Granos yesosos y verdes: 4 %.

Granos manchados y picados: 0,75 %.

Materias extrañas: 0,25 %.

Cantidad mínima en granos enteros sin defectos: 86,50 %.

Contenido máximo de humedad: 15 %.

### **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 <sup>5</sup> ufc/g
Coliformes	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Bacillus cereus	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	< 10 <sup>3</sup> ufc/g

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

Valor energético	1482 kJ / 349 kcal
Grasas	0,8 g
de las cuáles saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	78,5 g
de los cuáles azúcares	0,2 g
Proteínas	7,0 g
Sal	< 0,01 g

## 8.- ANÁLISIS QUÍMICO

El arroz cumple con la normativa (CE) 149/2008 que modifica el Reglamento (CE) 396/2005 por el establecimiento de los anexos II, III y IV que estipulan límites máximos de residuos para los productos que figuran en el anexo I de la misma.

## 9.- ANÁLISIS DE CONTAMINANTES / METALES PESADOS

PARÁMETRO	VALOR. Micotoxinas (Reglamento CE 1881/2006 de la Comisión de 19/12/2006)
Aflatoxina B1	< 2 µg/kg
Aflatoxina B1+B2+G1+G2	< 4 µg/kg
Ocratoxina A	< 5 µg/kg
Cadmio	< 0,2 mg/kg
Plomo	< 0,2 mg/kg

## 10.- 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.

## 11.- 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.

## 12.- 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.

### **13.- PRESENTACIÓN Y CALIDADES.**

La unidad de venta es la bolsa de polietileno de 5 kilos.