



Fallera
NUTRICIÓN S.L.U.

FALLERA Nutrición S.L.U.
C.I.F. B-83655555
Av. d'Alacant s/n.
46460 SILLA – Valencia
Apdo. Correos nº 92
46460 SILLA – Valencia

Oficinas:
Tel. 96 121 94 30
Fax Admón. 96 120 37 09
Fax pedidos 96 120 14 08
E-mail: lafallera@lafallera.es



FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN GENERAL

Denominación del Producto:	<u>ARROZ REDONDO 1 KG.</u>
Marca:	<u>LA FALLERA</u>
Proveedor:	<u>FALLERA NUTRICIÓN, S.L.U.</u>
Dirección de la Fábrica:	<u>Av. D' Alacant s/n.</u> <u>46460 SILLA (Valencia)</u>
Fax:	<u>96 / 1203709</u>
Teléfono:	<u>96 / 1219430</u>
Nombre del responsable de Calidad:	<u>D. FRANCISCO BALLESTER GARCÉS</u>

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

CATEGORÍA COMERCIAL: CATEGORÍA EXTRA

DETERMINACIÓN	NORMATIVA	VALORES MÁXIMOS
MEDIANOS QUE NO ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 14	BOE Nº 100 DE 26 DE ABRIL DE 1.984 APTDO. 1.2.1. ARROCES REDONDOS Y SEMILARGOS.	3.75 %
MEDIANOS QUE NO ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 13		-- %
MEDIANOS QUE SÍ ATRAVIESAN EL TAMIZ Nº 13		0.25 %
GRANOS AMARILLOS Y COBRIZOS		0.20%
GRANOS ROJOS Y VETEADOS ROJOS		0.50 %
GRANOS YESOSOS Y VERDES		2.00 %
GRANOS MANCHADOS Y PICADOS		0.50 %
MATERIAS EXTRAÑAS		0.10 %
CANTIDAD MÍNIMA EN GRANOS ENTEROS SIN DEFECTOS		92.70 %
SUMA DE PORCENTAJES		100,00 %
CONTENIDO MÁXIMO EN HUMEDAD		15,00 %



Fallera
NUTRICIÓN S.L.U.

FALLERA Nutrición S.L.U.
C.I.F. B-83655555
Av. d'Alacant s/n.
46460 SILLA – Valencia
Apdo. Correos nº 92
46460 SILLA – Valencia

Oficinas:
Tel. 96 121 94 30
Fax Admón. 96 120 37 09
Fax pedidos 96 120 14 08
E-mail: lafallera@lafallera.es



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

DETERMINACIÓN	MÉTODO ANALÍTICO	TOLERANCIA
Anaerobios mesófilos (31°C, +1°C)	ISO 4833	Máx. 1 x 10 ⁵ (u.f.c./gr.)
Mohos y levaduras	ISO 7954	Máx. 1 x 10 ⁴ (u.f.c./gr.)
Escherichia coli	ISO 7251	Máx. 1 x 10 ² (u.f.c./gr.)
Salmonella	ISO 6573	Ausencia (u.f.c./25gr.)
Staphylococcus Aureus	ISO 6888	Máx. 1 x 10 ¹ (u.f.c./gr.)
Coliformes Totales	ISO 4832	Máx. 1 x 10 ⁴ (u.f.c./gr.)
Clostridium sulfito reductores	Inoculación de la dilución madre mediante siembra en medios selectivos	Máx. 3 x 10 ¹ (u.f.c./gr.)
Bacillus cereus	ISO 7932	Máx. 1 x 10 ¹ (u.f.c./gr.)

INGREDIENTES DEL PRODUCTO:

INGREDIENTES	%
ARROZ	100%

USO PREVISTO: COCINADO (EN COCCION)

ALERGENOS: NO APLICA, APTO PARA TODOS LOS CONSUMIDORES

VALOR NUTRICIONAL: (Aprox. por 100 g.)

Valor energético	351,3 Kcal./ 1.492,6 Kj
Proteínas	6,41 g.
Hidratos de carbono	80,26 g.
Grasas	0,52 g.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Sistema de Puntos Críticos (A.P.P.C.C.): Implantado desde mayo del 98.

Sistema de Calidad en base a la norma ISO 9002: Certificados desde octubre del 98.

VER ANEXO: Listado de la normativa aplicable según la legislación actual vigente.



Fallera
NUTRICIÓN S.L.U.

FALLERA Nutrición S.L.U.
C.I.F. B-83655555
Av. d'Alacant s/n.
46460 SILLA – Valencia

Apdo. Correos nº 92
46460 SILLA – Valencia

Oficinas:
Tel. 96 121 94 30
Fax Admón. 96 120 37 09
Fax pedidos 96 120 14 08

E-mail: lafallera@lafallera.es



DATOS DE LOGÍSTICA

ENVASE	
Dimensiones del Envase (alto x ancho x hondo): 19,5 x 10,5 x 6,5 cm.	
Peso del Envase en Vacío: 4,74 gr.	
Materiales Utilizados en el Envase (interior/exterior): Polipropileno/Polipropileno	
Descripción del Sistema de Cierre: Termosellado	
Otras Características del Envase: -Abre-fácil	
Fecha de consumo preferente: 24 Meses a partir de la fecha de fabricación.	
LOGÍSTICA	
PALET	
Tipo de Palet: Chep 15 x 80 x120 cm.	
Medida del Palet: 95 x 120 x 79 cm.	
Cajas por Planta: 12	
Plantas por Palet: 3 (Total 36 cajas)	
EMBALAJE	
Tipo: Cartón	
Peso del Embalaje: 254,4 gr.	
Dimensiones del Embalaje: 31,5 x 40 x 19 cm.	
Unidades por Embalaje: 20 unidades de 1 kg.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Las condiciones de almacenamiento del arroz elaborado no son muy exigentes, es suficiente el mantenerlo almacenado en lugar fresco y seco para conservarlo en perfectas condiciones de uso.	