



ESPECIFICACIONES DE
PRODUCTO FINAL DE DACSA



Nº ORDEN: EPFA-62
REVISIÓN: 1
F. ENTRADA EN VIGOR:
15/01/2021
VºBº:
Paco Martí

DENOMINACIÓN PRODUCTO

ARROZ PARBOILED GRANO MEDIO CATEGORIA I

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Arroz envasado en España tipo índica cuyos granos procedentes del arroz cáscara o cargo, están sometidos a un tratamiento hidrotérmico, seguido de secado, y que es susceptible de posterior elaboración, adquiriendo una coloración amarillenta característica.

En el caso del arroz de **grano medio**, sus granos tienen una longitud media comprendida entre 5.2 y 6.0 mm.

Actividad agua= 0.65



CARACTERÍSTICAS (FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS)

CARACTERÍSTICA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTANDAR	MÉTODO MUESTREO	MÉTODO DE ENSAYO
PARTIDOS	%	7.0 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.4
G. NO GELATINIZADOS	%	0.5 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
G. ROJOS Y VETEADOS EN ROJO	%	1.00 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
G. AVERIADOS Y PICADOS	%	1.0 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
MATERIAS EXTRAÑAS	%	0.25 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
CANTIDAD MÍN. DE GRANOS SIN DEFECTO	%	90.25 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.5
HUMEDAD	%	15.00 máx.	DACSA 10.101.1	10.101.2
AFLATOXINAS TOTALES (B1+B2+G1+G2)	ppb.	4 máx.	DACSA 10.101.1	HPLC/ELISA
AFLATOXINA - B1	ppb	2 máx.	DACSA 10.101.1	HPLC/ELISA
OCRATOXINA	ppb	3 máx.	DACSA 10.101.1	HPLC/ELISA
AEROBIOS MESOFILOS	ufc/g.	< 10E6	DACSA 10.101.1	Recuento en placa
MOHOS Y LEVADURAS	ufc/g.	<10E3	DACSA 10.101.1	Recuento en placa
E. COLI	ufc/g.	<10	DACSA 10.101.1	Recuento en placa
SALMONELA	ufc/25g.	No detectado	DACSA 10.101.1	Salmosyst



ESPECIFICACIONES DE
PRODUCTO FINAL DE DACSA



Nº ORDEN: EPFA-62
REVISIÓN: 1
F. ENTRADA EN VIGOR:
15/01/2021
VºBº:
Paco Martí

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE:

- CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO
- VIDA UTIL DESDE LA FECHA DE ENVASADO: DOS AÑOS
- NO CONTIENE ALERGENOS (gluten < 20 ppm)
- NO SE HAN IDENTIFICADO GRUPOS VULNERABLES
- ENVASES DE POLIETILENO O POLIPROPILENO
- PRODUCTO HALAL Y KOSHER

VALORES NUTRICIONALES POR 100 GRAMOS:

TABLA INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por cada 100g producto/por ración	
	Valor energético	1491
	351	Kcal
Grasas	0,7	g
de las cuales saturadas	0,2	g
Hidratos de carbono	81	g
de los cuales azúcares	0,4	g
Fibra alimentaria	0.8	g
Proteínas	7,4	g
Sal	0	g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

SABOR, OLOR, ASPECTO Y TEXTURA: TÍPICO ARROZ VAPORIZADO.
EXENTO SABORES Y OLORES EXTRAÑOS.

TIEMPO DE COCCIÓN: 15-20 MINUTOS

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

FECHA

O.M. de 18 de abril de 1984 (B.O. 26 de abril) por la que se modifica la norma de calidad para el arroz envasado con destino al mercado interior, aprobada por Orden de 12 de noviembre de 1980.

Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria

Reglamento CE 1881/2006 y posteriores modificaciones sobre contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y posteriores modificaciones (ultima: CE 839 / 2008) por el que se establecen los límites máximos de residuos plaguicidas y su control en determinados productos de origen animal.

Producto NO GMO ,por lo que no le es aplicable el **Reglamento (CE) nº 1829/2003** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y **Reglamento (CE) nº 1830/2003** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.