

 <b>SVP Agro</b>	<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b> <b>ARROZ PULIDO TIPO LARGO ANCHO. CALIDAD</b> <b>00000.LIBRE DE GLUTEN</b>	FT LA P5 CH rev.04
		Fecha: Ago-2024
		Page 1 de 3

INFORMACION DE PRODUCTO	
Ingredientes	ARROZ PULIDO TIPO LARGO ANCHO. CALIDAD 00000.LIBRE DE GLUTEN
Elaborado y exportado por	La Loma Alimentos S.A. RNE 08-004317/ FDA Registro N.º: 13708105028
Comercialización	Arroz Pulido tipo Largo Ancho calidad 00000. Libre de gluten. RNPA 08-000161
Procesamiento	El producto se obtiene del procesamiento de granos de arroz seco, al cual mediante equipos específicos se produce el descascarado del grano, luego se realiza el pulido en 2 pasos consecutivos. La línea de elaboración cuenta con zarandas, imanes, selectora color, detector de metales y rayos X que se van ajustando en función de la calidad del grano procesado y tienen la finalidad de ir eliminando materias extrañas a niveles aceptables.
Legislación	Código Alimentario Argentino, Cap. IX Art. 648 – 649 – 650 – 651- 652bis-652tris.
Uso previsto	<p>Se desconocen usos no previstos.</p> <p>El arroz debe ser cocido previo a su consumo (Aprox. 18 - 21 min en agua a temperatura de ebullición, 100°C), se desconoce que se consuma el arroz sin su cocción previa. Luego de su cocción se debe refrigerar.</p> <p>Su consumo está destinado a la población en general. El arroz no posee componentes que causen alergia a los consumidores.</p> <p>El arroz a granel o envasado en big bags tiene como destino la industria, para la posterior comercialización por parte del cliente.</p>

TABLA NUTRICIONAL	Valores			Otros parámetros
	100 g	50 g (1/4 cup)	% DV*	
Valor energético	348 kcal = 1.460 KJ	170 kcal = 712 KJ	9	Contenido de Amilosa:
Carbohidratos	76,5 %	38,3 %	13	Bajo (<22%)
Proteínas	8,5 %	4,3 %	6	Temperatura de gelatinización
Grasas totales	1,0 %	0,5 %	1	Intermedia
No aporta cantidades significativas de fibra alimentaria			Tiempo óptimo de cocción:	
* % Valores diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8400 kJ.			20-21 minutos	

\*Valores promedios cosecha 2024. Estos valores pueden modificarse de acuerdo con la variedad usada.

ESPECIFICACION DE CALIDAD			
Olor	Característico	Manchado	< 0,5 %
Infestación	Ausencia	Otros tipos de variedades	1,0 %
Quebrados	5,0 %	Materias extrañas	< 0,01 %

 <b>SVP Agro</b>	<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b> <b>ARROZ PULIDO TIPO LARGO ANCHO. CALIDAD</b> <b>00000.LIBRE DE GLUTEN</b>	FT LA P5 CH rev.04
		Fecha: Ago-2024
		Page 2 de 3

Yeso	2,0 %	Vestidos	< 2 u/kg
Colorados/estrías coloradas	< 1,0 %	Blancura	40-42 Kett

\* Varía según contrato acordado con el cliente. El cliente envía especificación del producto

Humedad				
TEST	Valor de referencia	Método de análisis	Frecuencia	Lab (I/E)
Humedad (%)	< 13,5	PMB analizador de humedad	Diaria	Interno
Aw	< 0,6	-	-	Bibliografía

Medidas*	Arroz Largo Ancho		 <i>Arroz largo ancho pulido</i>
	Cáscara	Blanco	
Largo(mm)	9,72	6,97	
Ancho (mm)	3,22	2,62	
Ratio L/A	3,01	2,66	
Peso de 1000 granos (g)	39,45	23,82	

\*Valores promedios cosecha 2024. Estos valores pueden modificarse de acuerdo con la variedad usada.

PARAMETROS QUIMICOS			
METALES PESADOS:			
Arsénico Inorgánico	< 0,20 mg/kg (ppm)	Cadmio	< 0,10 mg/kg (ppm)
Plomo	< 0,20 mg/kg (ppm)	-	
GLIADINA			< 10 mg/kg (ppm)
MICOTOXINAS:			
Aflatoxinas B1	< 2 µg/kg (ppb)	Aflatoxinas G2	< 2 µg/kg (ppb)
Aflatoxinas B2	< 2 µg/kg (ppb)	Suma total de aflatoxinas	< 4 µg/kg (ppb)
Aflatoxinas G1	< 2 µg/kg (ppb)	Ocratoxinas	< 3 µg/kg (ppb)
GMO			Libre
PESTICIDAS		*Según valores especificados por FAO	
ESPECIFICACION MICROBIOLOGICA			
Bacillus Cereus	< 1.000 CFU/g	Escherichia Coli	< 10 CFU/g
Mohos y levaduras	< 5.000 CFU/g	Salmonella	Ausencia/25 g
INFORMES DE ANALISIS			

Disponibilidad de informes de rutina sobre pesticidas, metales pesados, micotoxinas.  
 Certificado de Análisis de Calidad (CoA) y reporte de MachVision por cada envío.  
 Disponibilidad de análisis microbiológicos por envío a pedido.

#### SISTEMA DE CODIFICACION DE LOTE

XXXX	XXX	Numero correlativo
C24-XXX	C	“Contrato”
	24	Últimos dos dígitos del año en curso
	XXX	Orden numérico proforma

#### ENVASE Y ALMACENAMIENTO

Tipo de envase	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Big bags 950 kg, 1000 kg, 1200 kg, 1250 kg, 1300 kg – Certificado de grado alimentario</li> <li>- Paquetes de 2 lb – Cajas de 6 paquetes</li> </ul>
Condiciones de almacenamiento	Conservar el envase original cerrado y en un ambiente fresco (T<25°C) y seco (H<60%), libre de contaminantes y en buenas condiciones de higiene.
Vida útil	12 meses desde su elaboración.

#### CONDICIONES DE TRANSPORTE

Todos los contenedores se acondicionan con liners, cartones según sea necesario y drybags. También podemos utilizar una manta Vdry para captar la humedad del techo del contenedor.

Se pueden utilizar overbags y pallets de madera o plástico según las preferencias del cliente.

Las unidades de transporte deben estar en buenas condiciones sanitarias (limpias, inodoras y secas).

Fumigación en contenedor PH3 disponible según necesidades del cliente.

Tipo de contenedor	20 o 40 pies
Big bag/Contenedor Pallet/Contenedor	20 o 22 32

#### ETIQUETA BIG BAG

Etiqueta detalla el nombre del proveedor, nombre del producto, fecha de elaboración, número de lote, fecha de vencimiento, peso neto.