

Producto

Arroz pulido.

Tipo

Largo fino.

Presentación**Envase:**

Big bags y bolsas de 25 y 50 kg de polipropileno tejido (rafia). Paquetes de polietileno de 1 y 2 kg.

Características físicas:

Rubro	Valor máximo
Granos quebrados	5 %
Granos manchados	0,20 %
Granos panza blanca	2,50 %
Granos enyesados	0,50%
Granos colorados	2,00 %
Materias extrañas	0,10 %
Humedad	13,00 %

Características microbiológicas*:

Determinación	Especificaciones
Bacterias Aerobias Mesófilas Totales (UFC/g)	Máx. 5.000
Bacterias Coliformes Totales (UFC/g)	Máx. 200
Bacterias Coliformes Fecales (UFC/g)	Máx. 20
Escherichia Coli (/25g)	Ausencia
Salmonellas (/25g)	Ausencia
Pseudomonas aeruginosa (/25g)	Ausencia
Clostridios Sulfito Reductores (UFC/g)	Máx. 10
Estafilococcus aureus (NMP/g)	Máx. 50
Mohos y levaduras (UFC/g)	Máx. 500
Bacillus cereus (UFC/g)	Máx. 200

Tabla nutricional:

Información nutricional		
Porción: 50 g (¼ taza) Porciones por envase: dependiendo del contenido neto		
	100 g	1 porción
Energía	350,4 kcal	175,2 kcal
Proteínas	7,6 g	3,8 g
Grasa total	0 g	0 g
Hidratos de carbono disponible	80 g	40 g
Sodio	2 mg	1 mg

Uso del producto**Consumidor final:**

Todo el público.

Forma de uso:

Cocción de 10 a 12 minutos.

Condiciones de almacenamiento:

Conservar en lugar fresco y seco.

Fecha de duración mínima:

12 meses.

Diagrama de flujo – Cosecha/Producto terminado

