



ARROSSAIRES DEL DELTA DE L'EBRE

FR-GQ-30

FICHA TÉCNICA ARROZ THAI

Rev. 9
Sep 2014

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

ARTÍCULO:	THAI
PRODUCTO:	THAI
CATEGORÍA COMERCIAL:	ARROZ PRIMERA
INGREDIENTES:	ARROZ 100% PRODUCTO PROCEDENTE DE PROVEEDORES
ALÉRGENOS:	NO CONTIENE NINGÚN ALÉRGENO
OGM:	NO
ORIGEN:	THAILANDIA
FAMILIA BOTÁNICA:	ÍNDICA
ESPECIE DE ARROZ:	ORYZA SATIVA L.
LOTE:	6 NUMEROS QUE INDICAN (AÑO+MES+DÍA)
CONSUMO PREFERENTE:	≤ 24 MESES (MES+AÑO)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	DEBE ESTAR ALMACENADO EN UN LUGAR SECO, AIREADO, AL ABRIGO DE LA HUMEDAD Y NO EXPUESTO A LA LUZ DIRECTA DEL SOL NI A ALTAS TEMPERATURAS.

INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA

PARÁMETROS	VALOR MÁXIMO
PARTIDOS	7,00%
GRANOS AMARILLOS Y COBRIZOS	0,50%
GRANOS ROJOS Y VETEADOS ROJOS	1,00%
GRANOS YESOSOS Y VERDES	3,50%
GRANOS MANCHADOS Y PICADOS	0,75%
MATERIAS EXTRAÑAS	0,25%
CANTIDAD MÍNIMA DE GRANOS ENTEROS SIN DEFECTOS	87,00%
LONGITUD MEDIA	≥ 6 mm
RELACIÓN LONGITUD / ANCHURA	≥ 3 mm

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETRO	VALOR MEDIO POR 100g
HUMEDAD	≤ 15 %
VALOR ENERGÉTICO	349 Kcal 1483 KJ
HIDRATOS DE CARBONO	77,7%
de los cuales son azúcares:	0,1%
PROTEÍNAS	8,2%
GRASAS	0,3%
ácidos grasos saturados:	0,1%
ácidos grasos trans:	0,0%
FIBRA ALIMENTARIA	1,2%
SAL	0,0%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TIEMPO DE COCCIÓN	9 MINUTOS
SABOR/OLOR	AUSENCIA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑAS
FORMA/COLOR	GRANO LARGO DE COLOR BLANCO UNIFORME

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

PARÁMETRO	VALOR ufc/g
AEROBIOS MESÓFILOS	≤ 10 ⁶
BACILLUS CEREUS	≤ 10 ³
COLIFORMES	≤ 10 ⁴
HONGOS Y LEVADURAS	≤ 10 ⁴
ESCHERICHIA COLI	≤ 10 ²
SALMONELLA SPP.	Ausencia / 25 g

MODO DE EMPLEO

PONER 1 MEDIDA DE ARROZ THAI, PREVIAMENTE ENJUAGADO, EN 5 MEDIDAS DE AGUA HIRVIENDO. AÑADIR 2 CUCHARADAS DE ACEITE O MANTEQUILLA Y SAL A SU GUSTO. REMOVERE, TAPAR Y DEJAR COCER A FUEGO LENTO DURANTE 9 MINUTOS. ESCURRIR EL EXCESO DE LÍQUIDOS Y REMOVER ANTES DE SERVIR PARA QUE EL ARROZ QUEDE SUELTO.

NORMATIVA VIGENTE

NORMA DE CALIDAD	ORDEN 12/11/1980 - BOE 278
MICOTOXINAS	REGLAMENTO 1881/2006 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
METALES PESADOS	REGLAMENTO 1881/2006 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
RESIDUOS PLAGUICIDAS	REGLAMENTO 396/2005 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
ETIQUETAJE	ORDEN PRE/876/2007 Y POSTERIORES MODIFICACIONES REGLAMENTO 1169/2011 Y POSTERIORES MODIFICACIONES