

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO DE PRODUCTO: 2002787

Edición: 01

Fecha de revisión: 16.04.2015



ID. PRODUCTO: SUNDARI BASMATI 1KG X 10

CÓD. SAP: 2002787

TIPO DE PRODUCTO: ARROZ BASMATI

MARCA: SUNDARI

Descripción de producto. Lista de ingredientes. Categoría.

**Ingredientes:** 100% Arroz blanco basmati. Categoría I.

**Alérgenos:** No contiene ingredientes con componentes alérgicos

Preparación y conservación

**Preparación:** Tiempo de cocción 10 minutos aproximadamente.

**Conservación:** Almacenar en lugar fresco y seco. Preservar de la luz solar.

Información nutricional

	100 g (*)	units	
Energía	1452	kJ	
Energía	342	Kcal.	
Grasas	0,9	g	
de las cuales saturadas	0,3	g	
Hidratos de carbono	75	g	
de los cuales azúcares	0,0	g	
Fibra alimentaria	3,5	g	
Proteínas	8,8	g	
Sal	0	g	(*) producto seco no cocido

Características comerciales

Medianos	≤ 7,00	%
Amarillos y cobrizos	≤ 0,50	%
Verdes y yesosos	≤ 3,50	%
Manchados y picados	≤ 0,75	%
Rojos y veteados en rojo	≤ 1,00	%
Otras variedades	≤ 1,00	%

Características físico-químicas

Humedad	≤ 15,00	%	
Materias extrañas	≤ 0,25	%	
Longitud	Uniforme. L > 6,0 mm		
Color	Blanco uniforme. Escala Kett*: 38-39 unidades		(*) parámetro indicativo
Olor	Fragante, propio de la variedad. Sin olores extraños		

Características microbiológicas

Aerobios mesófilos	≤ 1x10 <sup>4</sup>	ufc/g
Coliformes totales	≤ 1x10 <sup>3</sup>	ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 1x10 <sup>1</sup>	ufc/g
Mohos y levaduras	≤ 1x10 <sup>3</sup>	ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	≤ 5x10 <sup>2</sup>	ufc/g
<i>Aspergillus flavus</i>	≤ 1x10 <sup>2</sup>	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 1x10 <sup>2</sup>	ufc/g
<i>Salmonella</i> sp.	Ausencia / 25 g	

**Metales pesados y otros contaminantes**

Plomo	< 0,2	ppm
Cadmio	< 0,2	ppm
Aflatoxinas B <sub>1</sub>	< 2,0	ppb
Aflatoxinas B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub>	< 4,0	ppb
Ocratoxina	< 3,0	ppb
Deoxinivalenol	< 750	ppb
Zearalenona	< 75	ppb
OGM	Ausencia	

Ausencia de residuos de plaguicidas o presencia por debajo de los valores indicados en el Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.

**Envasado**

**unidad mínima** n/a

medidas	largo		mm.	pesos	neto		kg
	ancho		mm.		bruto		kg
	alto		mm.				

**unidad de consumo** 1 kg de arroz envasado en bolsa termosellada de OPP MATE/OPP METALIZADO

medidas	largo	55	mm.	pesos	neto	1,000	kg
	ancho	105	mm.		bruto	1,005	kg
	alto	200	mm.				

**agrupación** 10 unidades de consumo introducidas en caja cartón compacta preimpresa

medidas	largo	355	mm.	pesos	neto	10,000	kg
	ancho	200	mm.		bruto	10,185	kg
	alto	195	mm.				

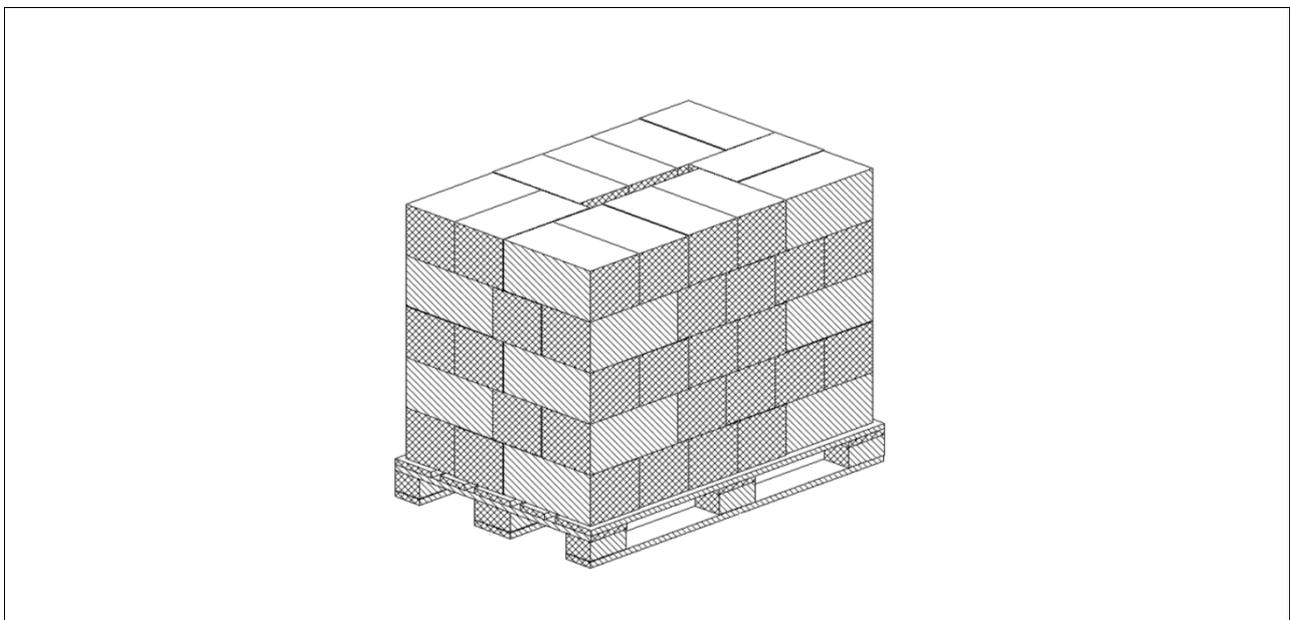
**palet** 60 agrupaciones (600 unidades de consumo) dispuestas en un palet de 12 agrupaciones de base y 5 alturas. Flejado con film de polietileno estirable y 2 etiquetas código palet

medidas	largo	1200	mm.	pesos	neto	600,000	kg
	ancho	800	mm.		bruto	643,200	kg
	alto	1125	mm.				

\*peso del palet incluido

\* altura del palet incluido

**DIAGRAMA DE PALETIZADO**



## Codificación

LOTE (FECHA PRODUCCIÓN): LDDDA V?

DDD: DÍA DEL CALENDARIO JULIANO

A: ÚLTIMO DÍGITO DEL AÑO

V?: LETRA PARA DIFERENCIAR LÍNEAS DE EMPAQUETADO (OPCIONAL)

CONSUMO PREFERENTE: MM.AAAA HH:MM **24 meses a partir de la fecha de envasado**

MM: MES CONSUMO PREFERENTE

AAAA: AÑO CONSUMO PREFERENTE

HH:MM: HORA FABRICACIÓN

## Otros códigos

EAN 13 8410184027878

DUN 14 18410184027875

DUN 14 PALET 58410184027873

## Marcado

Parte trasera del envase, dentro de recuadro azul FECHA/LOTE

## Legislación referencia

ORDEN de 12 de noviembre de 1980, Norma de calidad para el arroz envasado, para consumo interior.

ORDEN de 18 de abril de 1984 por la que se modifica la norma de calidad para el arroz envasado con destino al mercado interior, aprobado por Orden de 12 de noviembre de 1980.

REGLAMENTO (CE) 1881/2006. Contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE)396/2005, 23 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

REGLAMENTO (UE) 1169/2011 de 25 de octubre de 2011. Información alimentaria facilitada al consumidor

REAL DECRETO 1801/2008, 3 de noviembre de 2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo

## Información adicional

Los datos indicados en la presente ficha técnica pueden ser susceptibles de sufrir modificaciones, entre otras y fundamentalmente, debido a las variaciones propias de la materia prima.

No se emplean ingredientes irradiados o procesos de irradiación.

No contiene ingredientes modificados genéticamente.

## Imágenes de referencia



