



## FICHA TÉCNICA BRILLANTE FOOD SERVICE

Versión: 1  
Fecha: 12/09/13  
Hoja: 1 de 3

### PRODUCTO

**NOMBRE:** BRILLANTE FOOD SERVICE

**DESCRIPCIÓN:** Es un arroz cuyos granos procedentes del arroz cáscara o cargo, está sometido a un tratamiento hidrotérmico seguido de secado, denominándose arroz parboiled o vaporizado. Posteriormente se elabora mediante un proceso de descascarillado y eliminación total o parcial de las cutículas del pericarpio, presentando una coloración característica.

El arroz parboiled o vaporizado es un arroz que no se pasa ni se pega y no necesita una especial vigilancia durante la cocción.

**INGREDIENTES:** Arroz de grano largo parboiled

**FORMA DE PRESENTACIÓN:** Bolsa de 1 kilo de 5 kilos.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- Entero.
- Sano (esencialmente exento de mohos, podredumbres, insectos y parásitos).
- Exento de olores y/o sabores extraños.
- Seco (humedad inferior o igual al 15%).

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETROS CATEGORÍA I (ORDEN 12-11-1980)	TOLERANCIA (% Máx. en peso)
Es aquel cuyos granos tienen una longitud media:	> = 6 mm.
- Medianos	7,00
- Granos averiados y picados	1,00
- Granos rojos y veteados rojos	1,00
- Granos no gelatinizados	0,50
- Materias extrañas	0,25
- Cantidad mínima en granos enteros sin defectos	90,25
- Suma de porcentajes	100,00
- Contenido máximo en humedad	15,00



## FICHA TÉCNICA BRILLANTE FOOD SERVICE

Versión: 1  
Fecha: 12/09/13  
Hoja: 2 de 3

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	TOLERANCIA
- Recuento total aerobios mesófilos a 31°C	< 10.000 ufc/g
- Escherichia coli	< 1 ufc/g
- Salmonella	Ausencia en 25g.
- Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
- Mohos y Levaduras	<300 ufc/g
- Bacillus cereus	<1000 ufc/g
- Aspergillus flavus	<100 ufc/g
- Clostridium sulfito reductores	<100 ufc/g

### CARACTERÍSTICAS CONTAMINANTES

PARÁMETROS	TOLERANCIA
- Aflatoxinas B1	< 2 ppb
- Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	< 4 ppb
- Ocratoxina A	< 3 ppb
- Deoxinivalenol	< 750 ppb
- Zearalenona	< 75 pp
RESIDUOS DE PESTICIDAS	Legislación
METALES PESADOS	
- Plomo	< 0.20 ppm
- Cadmio	< 0.20 ppm

### ENVASADO

Todos los envases estarán identificados mediante:

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Razón social y dirección</li><li>• Denominación</li><li>• Ingrediente</li><li>• Peso neto</li><li>• Categoría</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Lote N°</li><li>• Ind. Agr. N°</li><li>• Consumo preferente</li><li>• ...</li></ul> |
|---|---|

### FECHA DE ENTREGA

Según contrato.



**FICHA TÉCNICA**  
**BRILLANTE FOOD SERVICE**

Versión: 1  
Fecha: 12/09/13  
Hoja: 3 de 3

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

ALMACENAMIENTO: En lugares secos y frescos.

VIDA MEDIA: 24 meses en el envase original.

**LEGISLACIÓN ESPECIFICA APLICABLE**

- Herba Ricemills, cumple con a legislación vigente aplicable al producto. (Orden de 12 de noviembre de 1980)
- No se cambiarán las características descritas sin previo aviso al cliente.