



FICHA TÉCNICA

ARROZ BLANCO REDONDO "DO VALENCIA"

Fecha: Julio 2020
Ed.: 3

DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE EMPRESA	Legumbres Raúl II, S.L.
DOMICILIO SOCIAL	Portillo 31, Pozorrubio de Santiago, Cuenca, España (16414).
REGISTRO SANITARIO	21.25801/CU
CORREO ELECTRONICO	comercial@legumbresraul.com
TELEFONO/FAX	+34 969 128 048/ +34 969 327 539
DATOS DEL PRODUCTO	
NOMBRE	ARROZ BLANCO REDONDO "DO VALENCIA".
INGREDIENTES/VARIEDAD	Arroz 100%. Oryza Sativa Japonica.
ORIGEN	España
CALIBRE	Grano redondo. Longitud media del grano: 5,6 mm. Ratio largo/Ancho: 3,2.
MARCA	RAÚL.
CATEGORIA	Extra I y II.
LOTE	Correlativo.
FORMATOS	1 Kg..
ACONDICIONADO	Retractilado y palletizado.



FOTO ARROZ BLANCO REDONDO "DO VALENCIA"

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
OLOR	Exentas de olores extraños.
SABOR	Exentas de sabores extraños.
COLOR	Semiperlados de color blanco uniforme
FORMA	Granos redondos.

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICAS, FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS		
Contaminante	Valor máximo	Legislación Aplicada
Humedad	15 %	Orden del 12/11/1980
Partidos	4%	Orden del 12/11/1980
Granos rojos y veteados rojos	0,5 %	Orden del 12/11/1980
Granos amarillos y cobrizos	0,20%	Orden del 12/11/1980
Granos yesosos y verdes	2,00%	Orden del 12/11/1980
Granos manchados y picados	0,50%	Orden del 12/11/1980
Materias extrañas	0,10%	Orden del 12/11/1980
Granos sin descascarillar	0,10%	Orden del 12/11/1980
Insectos vivos	Ausencia	Orden del 12/11/1980
Multirresiduos / Pesticidas	Cumplimiento de los límites establecidos en el Reglamento.	Reglamento UE 396/2005
Plomo	Menor a 0,2 mg / Kg	Reglamento UE 1881/2006
Arsénico	0.20 mg/Kg	Reglamento UE 1881/2006 y sus modificaciones.
Cadmio	0.20 mg/Kg	Reglamento UE 1881/2006
Detección y recuento en placa de Mohos y Levaduras a	10.000 ufc/g	Especificación interna (PC -13).



FICHA TÉCNICA

ARROZ BLANCO REDONDO "DO VALENCIA"

Fecha: Julio 2020
Ed.: 3

25°C		
Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	100.000 ufc/g	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Coliformes a 30°C	10.000 ufc/g	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Salmonella spp.	Ausencia	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Listeria	Ausencia	Especificación interna (PC
Investigación Bacillus cereus	100 ufc/g	Especificación interna (PC
Investigación de St. aureus	100 ufc/g	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Escherichia coli	100 ufc/g	Especificación interna (PC-13).

DECLARACION DE ALÉRGENOS Y OGM´s			
	Presen cia	Trazas	Observaciones
OGM´s.	-	-	El producto no está sujeto a los requisitos de autorización del Reglamento CE 1829/2003.
Irradiación	-	-	< Normas OMS
Cereales que contengan gluten (Trigo, Avena, Cebada, Centeno, Kamut y sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevos.	NO	NO	
Pescados y productos a base de pescados.	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO	
Soja y productos a base de soja.	NO	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO	NO	
Frutos de cáscara (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados.	NO	NO	
Apio y productos derivados.	NO	NO	
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	
Granos de Sésamo y productos a base de sésamo.	NO	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	

INFORMACION NUTRICIONAL en 100g	
Valor energético	1480 kJ / 344 kcal
Grasas	0,9 g
De las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de Carbono	75,3 g
De los cuales azúcares	0,5 g
Fibra alimentaria	2,1 g
Proteínas	7,6 g
Sal	0 g



FICHA TÉCNICA

ARROZ BLANCO REDONDO "DO VALENCIA"

Fecha: Julio 2020
Ed.: 3

FORMA CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Conservar en lugar fresco y seco y no expuesto a la luz solar y/o altas temperaturas. Consumo preferente 18 meses.

USOS Y POBLACIÓN DESTINO.

Consumido por cualquier grupo de edad. El producto está destinado para consumo humano, previa cocción.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

- Las cajas de los camiones en los que transporta las mercancías de Legumbres Raúl II, S.L., están limpias y aptas para el transporte de mercancías de alimentación.
- Las mercancías transportadas de productos alimenticios se aislarán de las mercancías no alimenticias de tal forma que no habrá posibilidad de contaminación.

Ma. Cecilia Moldes Taján
Responsable de Calidad

Revisado: Julio 2020