

	<b>FICHA TÉCNICA ARROZ EXTRA EMBOLSADO</b>		CÓDIGO: IMASAC-FT-ET-01
			VERSIÓN: 1.0
			APROBACION: JUNIO 2016
<b>Dirección</b>	<b>Contactos</b>		<b>RUC</b>
Prolog. De La Av. Peru # 925 Morales -Tarapoto - Peru	Frank Gonzales Diaz / Cel N° 964426071 ING. ADILSON PISCOYA RAMOS / CEL:964853795		<b>20493829361</b>

<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO</b>
---

NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ EXTRA - RIO BRANCO
VARIEDAD	FERON, CONQUISTA
MATERIA PRIMA	ARROZ ( <i>Oryza Sativa</i> )

PROCESO	<p>Producto obtenido de oryza sativa sometido al proceso de Descascarado, Pulido, clasificación por tamaño, clasificación electrónica por color, separación de impurezas, ensacado, pesado y almacenado; obteniéndose un producto que corresponde al endospermo, de color blanco perlado a crema al que se ha retirado las cáscaras, cutículas y se le han desprendido los embriones. Nuestra planta envasadora esta fabricada con material de acero inoxidable y fajas sanitarias de los elevadores, cuenta con rejilla imantadas de 12000 gauss, etiquetadora y fajas transportadoras. Cumplimos con todas las medidas sanitarias (BPM Y POES) certificación HACCP.</p>
---------	---

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISCOQUÍMICAS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	
	COLOR	Blanco perlado a crema
	OLOR	Característico
	TAMAÑO	LARGO(MAS DE 7 mm)
	TEXTURA	BIEN PULIDO
	SABOR	AGRADABLE
	<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>	
	GRANOS ENTEROS	92%
	QUEBRADOS	8 % Máximo
	TIZA TOTAL	2.0%
	TIZA PARCIAL	5.0%
	GRANOS DAÑADOS	0.0%
	GRANOS ROJOS	0.0%
	MATERIA EXTRAÑA	0.15 %
	MEZCLA VARIETAL	2.5%
HUMEDAD	12 % ± 0.5 % Max.	
BLANCURA	38° a 40° Kett	

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	NTP 205.011 2014								
	<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS GRANOS SECOS</b>								
	AGENTE MICROBIANO	CATEGORIA	CLASE	n	c	limite x g			
	MOHOS	2	5	5	2	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 50%;">m</td> <td style="width: 50%;">M</td> </tr> <tr> <td>10<sup>4</sup></td> <td>10<sup>5</sup></td> </tr> </table>	m	M	10 <sup>4</sup>
m	M								
10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>								

<b>TRATAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	Se realiza un proceso de secado industrial, para obtener una humedad de grano entre 12 y 13 %
-----------------------------------	---

<b>PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b>	750 gr / 1.0 kg / 5.0 kg	<b>Envase primario:</b> Envase de polietileno, BOPP, bilaminado de BOPP-PEBD, bilaminado de PEBD-PEBD sellado
		<b>Envase secundario:</b> Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD), saco de polipropileno bilaminado de primer uso

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Almacenar sobre parihuelas o tarimas, en ambiente fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente y Humedad Relativa max de 70 %, Transportar protegido del sol y la lluvia.
---	--

<b>VIDA ÚTIL</b>	El Periodo de vida Util es de un año contado apartir de la fecha de producción, tal como indica el registro Sanitario.
------------------	--

<b>INSTRUCCIONES DE USO.</b>	Es un producto que necesita ser sometido a coccion para su consumo. Apto para publico en general.
------------------------------	---

<b>INFORMACIÓN DEL ROTULADO</b>	<b>Procesado y envasado por:</b>	Industria Molinera Amazonas SAC
	<b>Peso Neto :</b>	750 gr / 1.0 kg / 5.0 kg
	<b>Dirección del Establecimiento :</b>	Prolog. Av. Perú N° 925, Morales - San Martín
	<b>Ingredientes :</b>	100% Arroz
	<b>Registro Sanitario :</b>	E1520913N/UIIDML
	<b>País :</b>	Perú
	<b>Lote :</b>	ddmmaa
	<b>Fecha de Producción :</b>	FAB dd mm aa
<b>Fecha de Vencimiento :</b>	VAL dd mm aa	