



|   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO<br/>TERMINADO<br/>ARROZ LARGO GRADO 2</b> | <b>Versión 2</b>        |
|   |   | <b>Fecha:12-07-2021</b> |
|   |   | <b>Cód: FT-AG2V2</b>    |

| 1. IDENTIFICACION         |  |
|---------------------------|--|
| <b>PRODUCTO</b>           | Arroz Largo Fino pulido Grado 2  |
| <b>MARCA</b>              | Arroz La Cañada  |
| <b>DESCRIPCION</b>        | Arroz La Cañada está elaborado a base de granos de arroz pulidos, sanos, limpios y maduros provenientes de la especie de la variedad Oryza Sativa, de la familia de las Gramineas.<br>Este producto cumple con las disposiciones establecidas en la NCh 1359 Of 2003 es apto para el consumo humano. |
| <b>INGREDIENTES</b>       | Arroz Grado 2  |
| <b>GRUPOS VULNERABLES</b> | este producto no tiene grupos vulnerables asociados  |
| <b>PROCEDENCIA</b>        | Importado  |

| 2. MODO DE PREPARACION  |
|---|
| Para 8 personas:<br>Freír dos tazas de arroz hasta notar el centro blanco. Puede agregar, sal, aliños o zanahoria a gusto.<br>Vierta 4 tazas de agua hirviendo y revuelva. Cocine sobre tostador a fuego lento por 20 minutos |

| 3. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>ASPECTO</b>                    | Grano sano, limpio, pulido y seco.          |
| <b>COLOR</b>                      | Característico de la variedad, blanco crema |
| <b>OLOR</b>                       | Libre de olores indeseables                 |
| <b>SABOR</b>                      | Libre de sabores indeseables.               |


| 4. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS                       |                |
|--|----------------|
| <b>FORMA Y TAMAÑO</b>                                    | Grano alargado |
| <b>HUMEDAD</b>   | 15,0% Máx.     |
| <b>CENIZAS</b>   | 0,5% Máx.      |
| <b>DEFECTOS</b> (según NCh 1359 Of.2003)                 |                |
| GRANOS DAÑADOS POR CALOR Y/P MANCHADOS Y/O AMARILLOS (%) | 2,5 máx.       |
| GRANOS ROJOS (%)   | 1,0 máx.       |
| GRANOS VERDES Y/O YESADOS (%)                            | 3,0 máx.       |
| GRANOS PICADOS (%)                                       | 1,0 máx.       |
| MÁXIMO GLOBAL DE LOS DEFECTOS ANTERIORES (%)             | 7,0 máx.       |
| GRANOS PARTIDOS (%)                                      | 20,0 máx.      |
| PUNTILLAS (%)  | 1,0 máx.       |
| IMPUREZAS Y MATERIAS EXTRAÑAS (%)                        | 1,0 máx.       |
| GRANOS CONTRASTANTES (UN)                                | 5 máx.         |
| GRANOS DE ARROZ CON CÁSCARA Y GRANOS DE ARROZ (UN)       | 12 máx.        |

|   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO<br/>TERMINADO<br/>ARROZ LARGO GRADO 2</b> | <b>Versión 2</b>        |
|   |   | <b>Fecha:12-07-2021</b> |
|   |   | <b>Cód: FT-AG2V2</b>    |

| 5. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS  | Límite Máx. |
|---|-------------|
| MOHOS   | 10000 ufc/g |
| LEVADURAS   | 5000 ufc/g  |
| SALMONELLA en 50 g  | Ausencia    |
| D.S. 977/96, Párrafo III, Especificaciones Microbiológicas por Grupo de Alimentos, Art. 173, Item 5.1.HARINAS Y ALMIDONES |             |
| 6. METALES PESADOS  | Límite Máx. |
| ARSENICO  | 0,5 mg/kg   |
| COBRE   | 10,0 mg/kg  |
| PLOMO   | 0,5 mg/kg   |
| SELENIO   | 0,3 mg/kg   |
| ZINC  | 100 mg/kg   |
| <i>Fuente:</i> TITULO IV DE LOS CONTAMINANTES Y RESIDUOS, Párrafo I – De los Metales Pesados, Art 160.                    |             |
| 7. MICOTOXINAS  | Límite Máx. |
| Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1, G2)  | 10 ppb      |
| Zearalenona   | 200 ppb     |
| Ocratoxina  | 5 ppb       |
| Deoxinivalenol  | 750 ppb     |
| <i>Fuente:</i> TITULO IV DE LOS CONTAMINANTES Y RESIDUOS, Párrafo VI – De las Micotoxinas, Art 169.                       |             |

| 8. INFORMACION NUTRICIONAL      |             |                  |
|---------------------------------|-------------|------------------|
| Porción: 1/4 taza (50gr)        |             |                  |
|                                 | <b>100g</b> | <b>1 Porción</b> |
| <b>Energía (kcal)</b>           | 365         | 183              |
| <b>Proteínas (g)</b>            | 7,1         | 3,6              |
| <b>Grasa total (g)</b>          | 0,7         | 0,4              |
| <b>H. de C. Disponibles (g)</b> | 79          | 39               |
| <b>Azúcares Totales (g)</b>     | 0,12        | 0,1              |
| <b>Sodio (mg)</b>               | 5           | 2.5              |

| 9. ALERGENOS  |  |
|---|--|
| <b>Presencia o compuesto que provoca una reacción adversa a la población (NO APLICA)</b>  |  |
| Alsa & Cía. declara que ARROZ LA CAÑADA no contienen ni están en contacto en ninguna etapa del proceso de producción ya sea desde la recepción de la materia prima hasta el envasado y distribución del producto final, con alguno de los alérgenos descritos a continuación: |  |
| Gluten que contienen los cereales   | Semillas (derivados de sésamo, amapola y girasol). |
| Frutas y sus derivados.   | Zanahorias y sus derivados.                        |
| Legumbres y sus derivados   | Mariscos, crustáceos, pescados y sus derivados.    |
| Nueces y sus derivados  | Huevos y sus derivados.                            |
| Coco y sus derivados.   | Maní y sus derivados.                              |
| Cereales y sus derivados.   | Soja y alimentos elaborados a base de esta.        |
| Mostaza y sus derivados.  |  |

|   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO<br/>TERMINADO<br/>ARROZ LARGO GRADO 2</b> | <b>Versión 2</b>        |
|   |   | <b>Fecha:12-07-2021</b> |
|   |   | <b>Cód: FT-AG2V2</b>    |

### 9. GMO

Alsa & Cía. declara que ARROZ LA CAÑADA, no contienen ningún ingrediente que pueda ser derivado de alguna fuente GMO.

### 10. PRESENTACION

|                           | Material       | PE                 |
|---------------------------|----------------|--------------------|
| <b>Empaque Primario</b>   | Tipo de envase | Bolsa              |
|                           | Presentación   | 1000 gr            |
|                           | Material       | PE                 |
| <b>Empaque Secundario</b> | Tipo de envase | Bolsa              |
|                           | Presentación   | 10 unidades de 1k. |
|                           | Material       | PE                 |

### 11. TRANSPORTE

Vehículo cerrado o encarpado, limpio, fresco y seco. No requiere refrigeración.

### 11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL:

Duración 24 meses al mantener producto en lugar fresco, seco y bien sellado.