

	<b>PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</b>	Código Fecha Versión Última revisión Página	PT_I_121 27/12/19 2 02/11/21 1 de 3
	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO</b>		

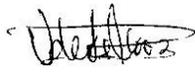
PRODUCTO	Arroz G2						
<b>CARACTERISTICA</b>	Granos provenientes de la especie Oryza sativa L. al cual se le ha retirado el pericarpio (cáscara), total o parcialmente el germen y la mayor parte de la capa interna (aleurona) pudiendo presentar granos con estrías longitudinales a simple vista. Arroz G2 es un grano largo y ancho que contiene un 80% mínimo de granos enteros.						
<b>INGREDIENTES</b>	Arroz grano largo y ancho G2 según NCh 1359 of 2003. Este producto puede contener gluten.						
<b>ANALISIS FISICO – QUIMICO</b>	<b>Análisis</b>	<b>Especificaciones</b>					
	Apariencia	Granos blancos estriado largos y anchos libres de materias extrañas. Grano largo – ancho son los granos enteros cuya relación largo/ancho es menor a 3 y cuya longitud media es mayor a 6,5 mm					
	Olor	Característico libre de olores extraños (Enmohecido, rancio, metálico, ahumado).					
	Textura	Dura, granulada					
	Humedad	15% máx.					
	Granos dañados por calor y/o manchados y/o amarillos	2,5% máx.					
	Granos rojos	1% máx.					
	Granos verdes y/o yesados	3% máx.					
	Granos picados	1% máx.					
	Máximo global de los defectos anteriores	7% máx.					
	<b>Granos partidos</b>	<b>20% máx.</b>					
	Puntillas	1% máx.					
	Impurezas y materias extrañas	1% máx.					
	Granos contrastantes	5% máx.					
	Granos de arroz con cáscara y granos de arroz descascarado, granos por 1000 g	12 máx.					
	Semillas objetables, unidades por 500 g de arroz	6 máx.					
	Referencia: NCh 1359 of 2003.						
<b>ANALISIS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>Análisis</b>	<b>Categoría</b>	<b>Clase</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
	Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g
	Levaduras	2	3	5	2	5x10 <sup>2</sup> ufc/g	5x10 <sup>3</sup> ufc/g
	Enterobacterias	5	3	5	2	102 ufc/g	5x102 ufc/g
	Salmonella	10	2	5	0	Ausencia	
D.S. 977/96, Párrafo III, Especificaciones Microbiológicas por Grupo de Alimentos, Art. 173, Item 5.1.- HARINAS Y ALMIDONES.							
<b>METALES PESADOS</b>	<b>Análisis</b>	<b>Especificaciones</b>					
	Arsénico	0,2 mg/kg					
	TITULO IV DE LOS CONTAMINANTES Y RESIDUOS, Párrafo I – De los Metales Pesados, Art 160.						
<b>PLAGUICIDAS</b>	De acuerdo con la Resolución Exenta N°892 /2020						
<b>CONTAMINANTES</b>	Impurezas: Residuos del propio producto como la cáscara y porciones de tallos entre otros.						

	<b>PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</b>	Código	PT_I_121
	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO</b>	Fecha	27/12/19
		Versión	2
		Última revisión	02/11/21
		Página	2 de 3

	<p>Control de Infestación Biológica, ausencia de insectos vivos, plagas y pelos.</p> <p>Control de Materias Extrañas: ausencia de materiales plásticos, vidrio y madera, así como también cuerpos o restos de cualquier naturaleza extraña al producto como granos o semillas de otras especies vegetales, suciedades y restos de insectos, entre otros.</p> <p>Semillas objetables: Hualcacho (Echinochloa en todas sus variedades o tipos).</p> <p>Control Organoléptico: ausencia de olor a añejo, ácido o rancio, a humedad.</p>
<b>CODIFICACION</b>	<p><b>ELABORACIÓN:</b> Fecha de elaboración indicada en el envase: ELAB: DD/MM/AAAA</p> <p><b>VENCIMIENTO:</b> Fecha de vencimiento indicada en el envase: VENC: DD/MM/AAAA</p> <p>Donde:</p> <p><b>ELAB:</b> Corresponde a texto abreviado de Elaboración</p> <p><b>VENC:</b> Corresponde a texto abreviado de Vencimiento</p> <p><b>DD:</b> día de producción</p> <p><b>MM:</b> mes de producción</p> <p><b>AAAA:</b> año de producción</p> <p><b>LINEA X HH:MM</b></p> <p>Donde:</p> <p><b>X:</b> Número de línea</p> <p><b>HH:</b> hora de envasado</p> <p><b>MM:</b> minutos de envasado</p>
<b>SEGURIDAD</b>	<p>Vida útil: 24 meses</p> <p>Mantener en un lugar limpio fresco y seco, protegido del sol</p> <p>Una vez abierto, almacenar en un lugar limpio fresco y seco, manteniendo el envase cerrado</p> <p>Consumir antes de la fecha indicada en el envase</p>
<b>ENVASES / PRESENTACIÓN</b>	
Bolsa Polietileno de baja densidad (HDPE)	1 kg
Unidades por colector	10
Collectores por pallet	100
EAN	7801505003588
DUN	17801505003585

	<b>PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</b>	Código	PT_I_121
	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO</b>	Fecha	27/12/19
		Versión	2
		Última revisión	02/11/21
		Página	3 de 3

TABLA NUTRICIONAL		
Porción: ¼ Taza (50g)		
Porciones por envase: 20		
	100 g	1 porción
<b>Energía (kcal)</b>	343	172
<b>Proteínas (g)</b>	5,7	2,9
<b>Grasas Totales (g)</b>	0,83	0,4
<b>H. de Carbono disp. (g)</b>	78	39
Azúcares totales (g)	1,0	0,5
<b>Fibra dietética total (g)</b>	2,4	1,2
<b>Sodio (mg)</b>	3,0	1,5

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
 <b>Valeska Muñoz</b>	 <b>Andrea Lopez Gonzalez</b>	 <b>Andrea Villarroel Véliz</b>
Ing. Desarrollo Innovaciones	Jefe de Innovación y Desarrollo	Subgerente Calidad GTM