
	PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Código	PT_I_123
	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO	Fecha	27/12/19
		Versión	2
		Última revisión	02/11/21
		Página	1 de 3

PRODUCTO	Arroz Pregraneado G1						
CARACTERISTICA	Granos provenientes de la especie Oryza sativa L. Parboiled o sancochado, es el producto descascarado o pulido, entero o quebrado, que presenta una coloración amarilla como resultado del proceso de sancochado. Arroz G1 es un grano largo y delgado que contiene un 95% mínimo de granos enteros.						
INGREDIENTES	Arroz grano largo delgado parbolizado, este producto puede contener gluten.						
ANALISIS FISICO – QUIMICO	Análisis		Especificaciones				
	Apariencia		Granos de coloración amarilla estriado largos y delgados libre de materias extrañas. Tipo largo-delgado son los granos enteros cuya relación largo/ancho es igual o mayor a 3 y cuya longitud media es igual o mayor a 6 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		0,5% máx.				
	Granos rojos		0,5% máx.				
	Granos verdes y/o yesados		1% máx.				
	Granos picados		0,5% máx.				
	Máximo global de los defectos anteriores		2% máx.				
	Granos partidos		5% máx.				
	Puntillas		0,5% máx.				
	Impurezas y materias extrañas		0,5% máx.				
	Granos contrastantes		5% máx.				
	Granos de arroz con cáscara y granos de arroz descascarado, granos por 1000 g		7 máx.				
	Semillas objetables, unidades por 500 g de arroz		3 máx.				
	Referencia: NCh 1359 of 2003.						
	ANALISIS MICROBIOLOGICOS	Análisis	Categoría	Clase	n	c	m
Mohos		2	3	5	2	10 ³ ufc/g	10 ⁴ ufc/g
Levaduras		2	3	5	2	5x10 ² ufc/g	5x10 ³ 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, Ítem 5.1.- HARINAS Y ALMIDONES.							
METALES PESADOS	Análisis		Especificaciones				
	Arsénico		0,2 mg/kg				
	TITULO IV DE LOS CONTAMINANTES Y RESIDUOS, Párrafo I – De los Metales Pesados, Art 160.						
PLAGUICIDAS	De acuerdo con la Resolución Exenta N°892 /2020						
CONTAMINANTES	Impurezas: Residuos del propio producto como la cáscara y porciones de tallos entre otros. Control de Infestación Biológica, ausencia de insectos vivos, plagas y pelos.						

	PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Código	PT_I_123
	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO	Fecha Versión Última revisión Página	27/12/19 2 02/11/21 2 de 3

	<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>
CODIFICACION	<p>ELABORACIÓN: Fecha de elaboración indicada en el envase: ELAB: DD/MM/AAAA</p> <p>VENCIMIENTO: Fecha de vencimiento indicada en el envase: VENC: DD/MM/AAAA</p> <p>Donde:</p> <p>ELAB: Corresponde a texto abreviado de Elaboración</p> <p>VENC: Corresponde a texto abreviado de Vencimiento</p> <p>DD: día de producción</p> <p>MM: mes de producción</p> <p>AAAA: año de producción</p> <p>PAIS DE ORIGEN</p> <p>LINEA X HH:MM</p> <p>Donde:</p> <p>X: Número de línea</p> <p>HH: hora de envasado</p> <p>MM: minutos de envasado</p>
SEGURIDAD	<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>
ENVASES / PRESENTACIÓN	
Bolsa Polietileno de baja densidad (HDPE)	
Unidades por colector	
Collectores por pallet	
EAN	
DUN	
	<p>1 kg</p> <p>10</p> <p>100</p> <p>7801505003601</p> <p>17801505003608</p>


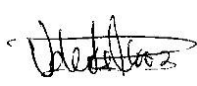


	PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Código	PT_I_123
	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO	Fecha Versión Última revisión Página	27/12/19 2 02/11/21 3 de 3

TABLA NUTRICIONAL		
Porción: ¼ Taza (50g) Porciones por envase: 20		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	374	187
Proteínas (g)	7,3	3,7
Grasas Totales (g)	0,77	0,39
H. de Carbono disp. (g)	78	39
Azúcares totales (g)	1,0	0,5
Fibra dietética total (g)	1,9	1,0
Sodio (mg)	3,0	1,5

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