

1. DEFINICION GENÉRICA DEL PRODUCTO

Producto obtenido a partir de la extrusión del grano de arroz, al cual se le realiza un proceso de limpieza, molienda, tratamiento termofísico y secado, con ajuste final de granulometría y humedad. Destinado principalmente a la fabricación de alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS FISICO - QUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDADES	VALOR
Humedad	%	< 9
Proteínas (b.s.)	%	≥7
Grasa	%	<2
Cenizas (b.s.)	%	<1,5
Granulometría	-	< 250 µm
Olor/Sabor	-	Característicos del producto
Color	-	Blanco
Objetos extraños	piezas	Libre
Insectos vivos o muertos	-	Libre
Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	ppm	< 20

3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	PRECIO	Metodología
Recuento de aerobios mesófilos totales (ufc/g)	< 50.000	FDA/BAM
Recuento de hongos y levaduras (ufc/g)	< 500	ISO 7954:1987 E
Recuento de coliformes totales (nmp/g)	< 20	FDA/BAM
Salmonella	Negativo en 25 gr	ISO 6579:2002/Cor1:2004E
Stafphylococcus	Negativo en 1 gr	AOAC 975.55
E. Coli	Negativo en 1 gr	Mossel

4. PROPIEDADES FUNCIONALES

Por las características de su proceso de obtención, es un producto homogéneo de muy baja humedad y mínima carga microbiológica. Como consecuencia de su estructura modificada de almidones acelera los procesos de dextrinización. Es especialmente indicado como agente espesante, agente de retención de agua o simplemente como diluyente (carrier) en industria alimenticia.

5. VIDA UTIL

6 meses luego de su fecha de elaboración, en envase original y cerrado.

Fecha: 06/10/16	Motivo de Cambio: Cambio de formato y el valor de humedad.
Generado y Emitido por: Responsable Investigación y desarrollo	Aprobado por: Responsable Departamento SGI

6. ENVASE

- Bolsa tubular cosida de papel kraft, multihojas con interior laminado.
- Capacidad: 25 Kg, y big bags según requerimiento del cliente.
- Apto para estar en contacto con productos alimenticios.

Recomendación:
Proteger los envases
del daño físico y
exposición al sol

7. IDENTIFICACION

- | | | |
|-------------------------|------------------------------|------------------------|
| • Nombre del Fabricante | * R.N.P.A N° | * Fecha de vencimiento |
| • Número de lote | * Habilitación SENASA PLANTA | * Peso neto |
| • Nombre del producto | * País de origen | * Leyenda sobre uso |
| • R.N.E. N° | * Ingredientes | |

8. PALLETIZADO

- Pallet Arlog reforzado de 1200 x 1000 mm, sin tratamiento térmico. Peso aprox.: 20 Kg pallet. // Pallet para exportación de 1000 x 1000 mm, con tratamiento térmico. Peso aprox.: 20 Kg/pallet.
- Film stretch y etiquetado del palletizado.
- Mercadería sobre pallet con nylon/slip sheets.
- Estiba: en función a los kg del envase.

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**Condiciones Ambientales**

- Bajo contenido de humedad y temperatura ambiental adecuada.
- Extrema higiene de las instalaciones.
- Hermeticidad ante el ingreso de agua y plagas (insectos, roedores, etc.)
- Libre de productos químicos que puedan ocasionar contaminación al producto – envase.

Recomendaciones para almacenamiento de la mercadería

- Almacenar el producto a una distancia mayor a 0.5 metros de la pared para disminuir riesgos de contaminación.
- Colocar el producto sobre pallets cubiertos con nylon/slip sheets para evitar el contacto directo entre pallets - envase.
- Los pallets deben estar limpios y sanos, sin presencia de clavos expuestos y libres de insectos.

10. TRANSPORTE

- Limpio, seco y libre de olor, con ventilación adecuada.
- Exentos de proliferación visible de hongos, de insectos y de cualquier material contaminado.
- Hermético para evitar ingreso de agua y plagas (insectos, roedores, etc.)
- Uso exclusivo para transporte de alimentos.