Versión marzo de 2016

ANEXO 7: FICHA TECNICA HARINA DE ARROZ

DESCRIPCIÓN
Producto obtenido de la molienda y tamizado de arroz blanco partido, sano, limpio, sin cáscara, libre de impurezas y materia extraña, caracterizado por ser un polvo blanco fino, ligeramente termizado, empleado como materia prima por la industria, el sector gastronómico y el consumidor final en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

REQUISITOS	VALOR
Proteína	7,0 % Mínimo
Grasa	2,0 % Máximo
Fibra	1,5 % Máximo
Humedad	10,0 % Maximo
Cenizas	1,5 % Máximo
Densidad	0,630-0,690
pH	6,0 - 7,0

GRANULOMETRIA

Pasa malla 60 tamiz U.S Tyler	90% mínimo
Pasa malla 80 tamiz U.S Tyler	60% mínimo

CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD FÍSICO QUÍMICAS
No se aceptan desviaciones superiores al 1 %
Para proteína se aceptan tolerancias de 95 – 115%

APARIENCIA
- Olor y Color propio.
- Ausencia se sustancias toxicas, adulterantes y conservantes.
- Libre de residuos de plaguicidas, libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	VALOR
Mesófilos, UFC/g	Máx. 150000
NMP Coliformes Totales / g	Máx. 43
NMP Coliformes Fecales E. coli, /g	< 3
Salmonella spp., /25g	Ausente
Staphylococcus áureus coagulasa positiva UFC / g	< 100
Bacillus cereus UFC / g	Máx. 1000
Hongos (Mohos y levaduras) UFC / g	Máx. 1500
Aflatoxina B1, B2, G1 y G2	< 20 ppb

CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD MICROBIOLÓGICA: Se acepta el producto que cumpla con la totalidad de las especificaciones microbiológicas.

VIDA ÚTIL: Seis (12) meses

PRESENTACIÓN: Sacos en empaque papel Kraft y/o bolsa de polipropileno.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo