

5. FICHA TÉCNICA 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, empleado como materia prima por la industria, el sector gastronómico y el consumidor final en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS	
Proteína	7,0 % Mínimo
Grasa	2,0 % Máximo
Fibra	1,5 % Máximo
Humedad	10,0 % Máximo
Cenizas	1,5 % Máximo
Densidad	0,630-0,650
pH	6,0 - 7,0

GRANULOMETRÍA

Pasa malla 100 tamiz ASTM E-11 90% 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 de sustancias tóxicas, 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	
Mesófilos, UFC/g	Máx. 150000
NMP Coliformes Totales / g	Máx. 43
NMP Coliformes Fecales E. coli. /g	< 3
Salmonella spp., /25g	Ausente
Staphylococcus aureus 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 (6) meses

PRESENTACIÓN

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