



FICHA TÉCNICA

ARROZ LARGO

Fecha: Julio 2021
Ed.: 5

DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE EMPRESA	Legumbres Raúl II, S.L.
DOMICILIO SOCIAL	Portillo 31, Pozorrubio de Santiago, Cuenca, España (16414).
REGISTRO SANITARIO	21.25801/CU
CORREO ELECTRONICO	comercial@legumbresraul.com
TELEFONO/FAX	+34 969 128 048/ +34 969 327 539
DATOS DEL PRODUCTO	
NOMBRE	ARROZ LARGO
INGREDIENTES/VARIEDAD	Arroz 100%. Oryza Sativa Japonica.
ORIGEN	España
CALIBRE	Grano largo. Longitud media del grano: >6 mm. Ratio largo/Ancho: >3
MARCA	RAÚL.
CATEGORIA	Extra I y II.
LOTE	Correlativo.
FORMATOS	1 Kg, 5 Kg, 10 Kg, 25 Kg Y BIG-BAG 1000 Kg.
ACONDICIONADO	Retractilado y palletizado.



FOTO ARROZ LARGO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
OLOR	Exentas de olores extraños
SABOR	Exentas de sabores extraños.
COLOR	Blanco uniforme.
FORMA	Granos largos y cristalinos.

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICAS, FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS		
Contaminante	Valor máximo	Legislación Aplicada
Humedad	Menor a 15 %	Orden del 12/11/1980
Partidos y medianos	5%	Orden del 12/11/1980
Granos rojos y veteados rojos	3%	Orden del 12/11/1980
Granos amarillos y cobrizos	0,05%	Orden del 12/11/1980
Granos yesosos y verdes	3,50%	Orden del 12/11/1980
Granos manchados y picados	1,50%	Orden del 12/11/1980
Materias extrañas	0,10%	Orden del 12/11/1980
Granos sin descascarillar	0,10%	Orden del 12/11/1980
Partidos	5%	Orden del 12/11/1980
Insectos vivos	Ausencia	Orden del 12/11/1980
Multiresiduos / Pesticidas	Cumplimiento de los límites establecidos en el Reglamento.	Reglamento UE 396/2005
Plomo	Menor a 0,2 mg / Kg	Reglamento UE 1881/2006
Arsénico	0.20 mg/Kg	Reglamento UE 1881/2006 y sus modificaciones.



FICHA TÉCNICA

ARROZ LARGO

Fecha: Julio 2021
Ed.: 5

Cadmio	0.20 mg/Kg	Reglamento UE 1881/2006
Detección y recuento en placa de Mohos y Levaduras a 25°C	10.000 ufc/g	Especificación interna (PC -13).
Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	100.000 ufc/g	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Coliformes a 30°C	10.000 ufc/g	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Salmonella spp.	Ausencia	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Listeria	Ausencia	Especificación interna (PC
Investigación Bacillus cereus	100 ufc/g	Especificación interna (PC
Investigación de St. aureus	100 ufc/g	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Escherichia coli	100 ufc/g	Especificación interna (PC-13).

DECLARACION DE ALÉRGENOS Y OGM's			
	Presencia	Trazas	Observaciones
OGM's.	-	-	El producto no está sujeto a los requisitos de autorización del Reglamento CE 1829/2003.
Irradiación	-	-	< Normas OMS
Cereales que contengan gluten (Trigo, Avena, Cebada, Centeno, Kamut y sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevos.	NO	NO	
Pescados y productos a base de pescados.	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO	
Soja y productos a base de soja.	NO	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO	NO	
Frutos de cáscara (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados.	NO	NO	
Apio y productos derivados.	NO	NO	
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	
Granos de Sésamo y productos a base de sésamo.	NO	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	

INFORMACION NUTRICIONAL en 100g	
Valor energético	1459 kJ / 344 kcal
Grasas	0,9 g
De las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de Carbono	75,1 g
De los cuales azúcares	0,48 g
Fibra alimentaria	2,0 g
Proteínas	7,5 g
Sal	0 g



FICHA TÉCNICA

ARROZ LARGO

Fecha: Julio 2021
Ed.: 5

FORMA CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Conservar en lugar fresco y seco y no expuesto a la luz solar y/o altas temperaturas. Consumo preferente 18 meses.

USOS Y POBLACIÓN DESTINO.

Consumido por cualquier grupo de edad. Arroz indicado para guarniciones y complementos de otros platos.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

- Las cajas de los camiones en los que transporta las mercancías de Legumbres Raúl II, S.L., están limpias y aptas para el transporte de mercancías de alimentación.
- Las mercancías transportadas de productos alimenticios se aislarán de las mercancías no alimenticias de tal forma que no habrá posibilidad de contaminación.

Revisado: Julio 2021


Marta García de la Galana Martín Sierra
Responsable de Calidad