

	PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Código	PT_I_122
	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO	Fecha	27/12/19
		Versión	2
		Última revisión	02/11/21
		Página	1 de 3

PRODUCTO	Arroz Integral G1						
CARACTERISTICA	Granos provenientes de la especie Oryza sativa L. al cual sólo se le ha retirado la cáscara, manteniéndose intacto el germen, pericarpio (capa externa) y aleurona (capa interna) de grano. Arroz G1 es un grano largo y ancho que contiene un 95% mínimo de granos enteros.						
INGREDIENTES	Arroz integral grano largo y ancho G1 según NCh 1359 of 2003. Este producto puede contener gluten.						
ANALISIS FISICO – QUIMICO	Análisis	Especificaciones					
	Apariencia	Granos café estriado largos y anchos libres de materias extrañas. Grano largo – ancho son los granos enteros cuya relación largo/ancho es menor a 3 y cuya longitud media es mayor a 6,5 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.					
	Semillas objetables, unidades por 500 g de arroz	3 máx.					
		Referencia: NCh 1359 of 2003.					
ANALISIS MICROBIOLÓGICOS	Análisis	Categoría	Clase	n	c	m	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, Item 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. Control de Materias Extrañas: ausencia de materiales plásticos, vidrio y madera, así como también cuerpos o restos de cualquier naturaleza extraña al producto como						

	PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Código	PT_I_122
	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO	Fecha	27/12/19
		Versión	2
		Última revisión	02/11/21
		Página	2 de 3

	<p>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>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)	1 kg
Unidades por colector	10
Collectores por pallet	100
EAN	7801505003595
DUN	17801505003592

	PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Código	PT_I_122
	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTO	Fecha	27/12/19
		Versión	2
		Última revisión	02/11/21
		Página	3 de 3

TABLA NUTRICIONAL		
Porción: ¼ Taza (50g)		
Porciones por envase: 20		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	316	158
Proteínas (g)	8,3	4,2
Grasas Totales (g)	0,75	0,38
H. de Carbono disp. (g)	69,3	34,7
Azúcares totales (g)	1,0	0,5
Fibra dietética total (g)	9,3	4,7
Fibra soluble (g)	0,93	0,47
Fibra insoluble (g)	8,37	4,2
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