



# MISKY SONKO S.A.C

## FICHA TECNICA

<b>NOMBRE</b>	ARROZ FORTIFICADO GRADO SUPERIOR																					
<b>MARCA DEL PRODUCTO</b>	MISKY																					
<b>DEFINICION DEL PRODUCTO</b>	<p>El arroz fortificado es la mezcla del arroz pilado más el grano símil. Este símil debe estar presente en el arroz pilado, entre 2% y 3% en la mezcla total.</p> <p>El grano símil es elaborado a partir de harina de arroz, fortificado con vitaminas y minerales y sometido a proceso de extrusión.</p>																					
<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>	Arroz pilado de calidad superior, Grano Símil.																					
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLECTICAS</b>	<table border="1"> <tr> <td>OLOR</td> <td>Exento de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>SABOR</td> <td>Exento de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>ASPECTO</td> <td>Exento de ñelen y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualquiera de sus estados fisiológicos), granos mohosos, germinados o sucios.</td> </tr> </table>	OLOR	Exento de olores extraños	SABOR	Exento de olores extraños	ASPECTO	Exento de ñelen y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualquiera de sus estados fisiológicos), granos mohosos, germinados o sucios.	<p><b>Referencia:</b></p> <p>NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos</p>														
OLOR	Exento de olores extraños																					
SABOR	Exento de olores extraños																					
ASPECTO	Exento de ñelen y polvillo y materias extrañas. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualquiera de sus estados fisiológicos), granos mohosos, germinados o sucios.																					
<b>CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS</b>	<table border="1"> <tr> <td>Humedad</td> <td>Máximo 14 %</td> </tr> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>GRADO</th> <th>Superior (Tolerancia máx.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos rojos (%)</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>granos tizosos (%): pastotales</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>parciales</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Grados dañados (%)</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>Mezcla varietal contrastante (%)</td> <td>5.0</td> </tr> <tr> <td>Materia extraña (*) (%)</td> <td>0.25</td> </tr> <tr> <td>Granos quebrados (%)</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Granos inmaduros (%)</td> <td>0.05</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualquiera de sus estados fisiológicos), granos mohosos, germinados o sucios.</p>	Humedad	Máximo 14 %	GRADO	Superior (Tolerancia máx.)	Granos rojos (%)	0.5	granos tizosos (%): pastotales	4	parciales	10	Grados dañados (%)	0.5	Mezcla varietal contrastante (%)	5.0	Materia extraña (*) (%)	0.25	Granos quebrados (%)	15	Granos inmaduros (%)	0.05	<p><b>Referencia:</b></p> <p>NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos</p>
Humedad	Máximo 14 %																					
GRADO	Superior (Tolerancia máx.)																					
Granos rojos (%)	0.5																					
granos tizosos (%): pastotales	4																					
parciales	10																					
Grados dañados (%)	0.5																					
Mezcla varietal contrastante (%)	5.0																					
Materia extraña (*) (%)	0.25																					
Granos quebrados (%)	15																					
Granos inmaduros (%)	0.05																					
	<table border="1"> <tr> <td rowspan="2"><b>METALES PESADOS</b></td> <td>Cadmio (mg/Kg)</td> <td>Máximo 0.4</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (mg/Kg)</td> <td>Máximo 0.2</td> </tr> </table>	<b>METALES PESADOS</b>	Cadmio (mg/Kg)	Máximo 0.4	Arsénico (mg/Kg)	Máximo 0.2	<p><b>Referencia</b></p> <p>NTP 205.011:2014. Arroz elaborado. Requisito.</p> <p>CODEX STAN 193-2015. Norma general para los contaminantes y las toxinas en los alimentos y piensos.</p>															
<b>METALES PESADOS</b>	Cadmio (mg/Kg)		Máximo 0.4																			
	Arsénico (mg/Kg)	Máximo 0.2																				



# MISKY SONKO S.A.C

<p><b>CARACTERISTICAS NUTRICIONALES (MICRONUTRIENTES)</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Micronutriente</th> <th>Cantidad (Por 100g De Arroz Crudo) Mínimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vitamina A UI Palmitato de vitamina A</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Tiamina (B1) mg Tiamina mononitrato</td> <td>0.35</td> </tr> <tr> <td>Niacina (B3) mg Niacinamida</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Piridoxina (B6) mg Clorhidrato piridoxina</td> <td>0.36</td> </tr> <tr> <td>Folato (B9) µg Ácido Fólico</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Clanocobalamina (B12) µg</td> <td>0.64</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D µg Vitamina D3</td> <td>1.4</td> </tr> <tr> <td>Vitamina E mg ET Tocoferol acetato</td> <td>3.1</td> </tr> <tr> <td>Hierro mg Pirofosfato de hierro micronizado</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Zinc mg Oxido de zinc</td> <td>3.2</td> </tr> </tbody> </table>	Micronutriente	Cantidad (Por 100g De Arroz Crudo) Mínimo	Vitamina A UI Palmitato de vitamina A	800	Tiamina (B1) mg Tiamina mononitrato	0.35	Niacina (B3) mg Niacinamida	4.0	Piridoxina (B6) mg Clorhidrato piridoxina	0.36	Folato (B9) µg Ácido Fólico	120	Clanocobalamina (B12) µg	0.64	Vitamina D µg Vitamina D3	1.4	Vitamina E mg ET Tocoferol acetato	3.1	Hierro mg Pirofosfato de hierro micronizado	4.2	Zinc mg Oxido de zinc	3.2	<p><b>Referencia</b></p> <p>Fichas de homologación de arroz fortificado grado extra, arroz fortificado grado superior y arroz fortificado grado corriente.</p> <p>R.M N° 745-2018/MINSA</p>
Micronutriente	Cantidad (Por 100g De Arroz Crudo) Mínimo																							
Vitamina A UI Palmitato de vitamina A	800																							
Tiamina (B1) mg Tiamina mononitrato	0.35																							
Niacina (B3) mg Niacinamida	4.0																							
Piridoxina (B6) mg Clorhidrato piridoxina	0.36																							
Folato (B9) µg Ácido Fólico	120																							
Clanocobalamina (B12) µg	0.64																							
Vitamina D µg Vitamina D3	1.4																							
Vitamina E mg ET Tocoferol acetato	3.1																							
Hierro mg Pirofosfato de hierro micronizado	4.2																							
Zinc mg Oxido de zinc	3.2																							
<p><b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente microbiano</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>4</sup></td> <td>10<sup>5</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: R.M. N° 591- 2008/MINSA "norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad pa los alimentos y bebidas de consumo humano". Criterio V.1. Granos secos.</p>		Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g		m	M	Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>						
Agente microbiano	Categoría	Clase						n	c	Limite por g														
			m	M																				
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>																		
<p><b>PRESENTACION Y CARACTERISTICAS DE ENVASE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ENVASE PRIMARIO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolsa de polietileno (PE) o polipropileno Biorentado (BOPP) bilaminado, presentación 0.250 Kg</li> <li>- Bolsa de polietileno (PE) o polipropileno Biorentado (BOPP) bilaminado, presentación 1.0 Kg</li> </ul> </li> <li>• <b>ENVASE SECUNDARIO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD)</li> </ul> </li> <li>• <b>EL SELLADO ES HERMETICO AL CALOR</b></li> <li>• <b>PRESENTACION:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- N° unidades por empaque secundario 0.250 Kg: 100 unidades Dimensiones del empaque secundario: 55 Cm x 45 Cm x 17 Cm</li> <li>- N° unidades por empaque secundario 0.750 Kg: 40 unidades Dimensiones del empaque secundario: 55 Cm x 45 Cm x 17 Cm</li> <li>- N° unidades por empaque secundario 1.0 Kg: 30 unidades Dimensiones del empaque secundario: 55 Cm x 45 Cm x 17 Cm</li> </ul> </li> </ul>																							



# MISKY SONKO S.A.C

<b>VIDA UTIL</b>	De 6 a 12 meses a partir de la fecha de producción
<b>ROTULADO DEL EMPAQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre del Producto (ARROZ FORTIFICADO GRADO SUPERIOR)</li><li>• Fecha de producción</li><li>• Fecha de vencimiento.</li><li>• Vida útil</li><li>• Condiciones de conservación</li><li>• Lista de ingredientes y aditivos</li><li>• Nombre, dirección y RUC del fabricante, país</li><li>• Peso neto</li><li>• Registro sanitario del producto</li><li>• Código del lote</li></ul>
<b>ALMACENAMIENTO Y APILAMIENTO DEL PRODUCTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Consérvese en un lugar limpio, fresco y ventilado, Evitar la exposición directa del sol o cualquier fuente de calor.</li><li>• Estibar sobre parihuelas o tarimas ubicado a 15-20 Cm del piso, 50 Cm de la pared y 60 Cm del techo como mínimo.</li><li>• Apilado del producto máximo 10 filas de alto para ambas presentaciones.</li></ul>
<b>CONSUMIDORES-USO PREVISTO</b>	Dirigido a público en general. Consumo previa cocción. Se usa en preparaciones culinarias.