



MISKY SONKO S.A.C

FICHA TECNICA

NOMBRE	ARROZ																											
MARCA DEL PRODUCTO	MISKY																											
DEFINICION DEL PRODUCTO	Es el arroz descascarado del que se ha eliminado parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen conocido como arroz elaborado o arroz blanco (arroz descascarado y arroz pilado)																											
INGREDIENTES PRINCIPALES	Arroz pilado de calidad superior,																											
CARACTERISTICAS ORGANOLECTICAS	<table border="1"> <tr> <td>OLOR</td> <td>Exento de olores extraños</td> </tr> <tr> <td>COLOR</td> <td>Blanco</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	COLOR	Blanco	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>Referencia:</p> <p>NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos</p>																				
OLOR	Exento de olores extraños																											
COLOR	Blanco																											
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.																											
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS	<table border="1"> <tr> <td>Humedad</td> <td>Máximo 14 %</td> </tr> <tr> <td>Grado de lustre</td> <td>Bien pulido o moderadamente pulido</td> </tr> <tr> <td>Clase de grano</td> <td>Mediano: 6-7 mm Largo: más de 7 mm</td> </tr> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>GRADO</th> <th>Superior (Tolerancia máx.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grado</td> <td>2</td> </tr> <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 de lustre	Bien pulido o moderadamente pulido	Clase de grano	Mediano: 6-7 mm Largo: más de 7 mm	GRADO	Superior (Tolerancia máx.)	Grado	2	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>Referencia:</p> <p>NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos</p>
Humedad	Máximo 14 %																											
Grado de lustre	Bien pulido o moderadamente pulido																											
Clase de grano	Mediano: 6-7 mm Largo: más de 7 mm																											
GRADO	Superior (Tolerancia máx.)																											
Grado	2																											
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																											



MISKY SONKO S.A.C

	<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">METALES PESADOS</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>	METALES PESADOS	Cadmio (mg/Kg)	Máximo 0.4	Arsénico (mg/Kg)	Máximo 0.2	<p>Referencia 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>											
METALES PESADOS	Cadmio (mg/Kg)		Máximo 0.4															
	Arsénico (mg/Kg)	Máximo 0.2																
<p>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</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>10⁴</td> <td>10⁵</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 ⁴	10 ⁵
Agente microbiano	Categoría	Clase						n	c	Limite por g								
			m	M														
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵												
<p>PRESENTACION Y CARACTERISTICAS DE ENVASE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ENVASE PRIMARIO: <ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de polietileno (PE) o polipropileno Bioentado (BOPP) bilaminado, presentación 0.250 Kg - Bolsa de polietileno (PE) o polipropileno Bioentado (BOPP) bilaminado, presentación 1.0 Kg • ENVASE SECUNDARIO: <ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD) • EL SELLADO ES HERMETICO AL CALOR • PRESENTACION: <ul style="list-style-type: none"> - N° unidades por empaque secundario 0.250 Kg: 100 unidades Dimensiones del empaque secundario: 55 Cm x 45 Cm x 17 Cm - N° unidades por empaque secundario 1.0 Kg: 30 unidades Dimensiones del empaque secundario: 55 Cm x 45 Cm x 17 Cm 																	
<p>VIDA UTIL</p>	<p>12 meses a partir de la fecha de producción</p>																	
<p>ROTULADO DEL EMPAQUE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre del Producto (ARROZ FORTIFICADO GRADO SUPERIOR) • Fecha de producción • Fecha de vencimiento. • Vida útil • Condiciones de conservación • Lista de ingredientes y aditivos • Nombre, dirección y RUC del fabricante, país • Peso neto • Registro sanitario del producto • Código del lote 																	



MISKY SONKO S.A.C

ALMACENAMIENTO Y APILAMIENTO DEL PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none">• Consérvese en un lugar limpio, fresco y ventilado, Evitar la exposición directa del sol o cualquier fuente de calor.• Estibar sobre parihuelas o tarimas ubicado a 15-20 Cm del piso, 50 Cm de la pared y 60 Cm del techo como mínimo.• Apilado del producto máximo 10 filas de alto para ambas presentaciones.
CONSUMIDORES-USO PREVISTO	Dirigido a público en general. Consumo previa cocción. Se usa en preparaciones culinarias.