

1. NOMBRE DEL PRODUCTO



ARROZ DIANA

Calidad Certificada ICONTEC

NTC-671 Arroz Elaborado blanco para consumo humano

2. COMPOSICIÓN

Arroz 100% Natural

3. PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE ENVASE

El ARROZ DIANA, es envasado en maquinas empaquetadoras verticales automáticas, en las siguientes referencias de acuerdo a la Tabla 1.

Tabla 1. Presentaciones comerciales empaquetadas para ARROZ DIANA

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR
½ libra (250 gramos)	25 Unidades
Libra (500 gramos.)	25 Unidades
Libra (500 gramos.)	30 Unidades
Mega Diana (650 gramos.)	25 Unidades
1 Kilo	15 Unidades
1 Kilo	24 Unidades
2 Kilos	6 Unidades
2.5 Kilos	20 Unidades
2.5 Kilos	6 Unidades
3 Kilos	5 Unidades
5 Kilos	3 Unidades
10 Kilos	1 Unidad
25 Kilos	1 Unidad
50 Kilos	1 Unidad



DIANA CORPORACION S.A.
FICHA TECNICA
ARROZ DIANA

Código: FT-CD-001
Versión:4
Fecha: 30 Nov. 10
Pág. 2 de 3

Posteriormente las bolsas de polietileno, son llevadas por una banda que permite realizar el sellado de manera térmica y automática, el personal encargado de su recepción las acomoda en estibas donde son llevadas a la bodega de producto terminado.

Como las películas de polietileno poseen características asépticas, es decir, tienen barrera contra infecciones e infestaciones, evita el contacto con objetos y olores extraños y es resistente a los golpes por impacto o caída libre, el embalaje de ARROZ DIANA, cuenta con las mejores condiciones de aseguramiento de calidad para su almacenamiento y traslado desde la empresa DIANA CORPORACIÓN S.A. a otros centros o distritos en el país.

4. TIPO DE CONSERVACIÓN

AL MEDIO AMBIENTE

Vale indicar que las bolsas de reempaque posee una adherencia especial que no permite el deslizamiento de las planchas entre sí.

5. VIDA ÚTIL ESTIMADA

(52 Semanas)

6. REGISTRO SANITARIO

RSAT10I1302

7. CÓDIGO DE BARRAS

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR	Código de barras und	Código barras reempaque
½ libra (250 gramos)	25 Unidades	7702511000281	87702511000056
Libra (500 gramos.)	25 Unidades	7702511000014	57702511000019
Libra (500 gramos.)	30 Unidades	7702511000014	57702511000446
1 Kilo	15 Unidades	7702511000021	17702511000028
1 Kilo	24 Unidades	7702511000021	NA
2 Kilos	6 Unidades	7702511000519	27702511000193
2.5 Kilos	25 Unidades	7702511000076	47702511000050
2.5 Kilos	6 Unidades	7702511000076	67702511000061
3 Kilos	5 Unidades	7702511000038	27702511000032
5 Kilos	3 Unidades	7702511000045	37702511000046
10 Kilos	1 Unidad	7702511000083	NA
25 Kilos	1 Unidad	7702511000472	NA
50 Kilos	1 Unidad	7702511000700	NA



DIANA CORPORACION S.A.
FICHA TECNICA
ARROZ DIANA

Código: FT-CD-001
Versión:4
Fecha: 30 Nov. 10
Pág. 3 de 3

8. REQUISITO DE CUMPLIMIENTO DEL ARROZ DIANA

Tabla 3. Requisitos para el ARROZ DIANA elaborado para consumo humano

CARACTERISITICAS	REQUISITO	
Grano partido	9,50 %	Máximo
Grano yesado	6,00 %	Máximo
Centro blanco	10,0 %	Máximo
Blancura	39 - 40	Kett
Grano dañado por calor	0,20 %	Máximo
Grano dañado por hongo	1, 20 %	Máximo
Grano dañado total	1,40 %	Máximo
Grano rojo	0,20 %	Máximo
Impurezas	0,10 %	Máximo
Máximo semillas objetables, elementos extraños y arroz con cáscara (2 und/100 g)	0,20 %	Máximo
Infestación	0,00 %	Máximo
Humedad máxima	14,0 %	Máximo
Temperatura de grano	24 – 33 °C	

Espacio en blanco de aquí en adelante.

9. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

PREPARO

Investigación & Desarrollo
FECHA: 30-NOV-10

APROBÓ

Gerencia de Mercadeo Arroz
FECHA: 30-NOV-10