FICHA TECNICA

ARROZ EXTRA FINO IDEAL

NOMBRE DE EMPAQUETADOR: AGROCOMERCIAL CAGIR
NIT: 811.017.244-7
MARCA PRODUCTO: EXTRAFINO IDEAL
NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0015275-2023
Norma NTC 671 para consumo humano Tabla de resultados

CARACTERISTICAS	NTC 671	RESULTADO
GRANO 1	Grado 2	Grado 2
GRANO ENTERO ORYZA SATINA	0.75 (3/4)	0.75 (3/4)
HUMEDAD	14%	12%
GRANO DAÑADO TOTAL	4%	2%
YESADO	11%	8%
GRANOS ROJOS	2%	0%
PARTIDO	12	8%
TIPO CONTRASTE	6%	6%

Normativas de referencia: Dando cumplimiento a la NTC671, resolución 2674 de 2013, modificada por la resolución 3168 de 2015 y resolución 719 de 2015, resolución 2492 del 2022 Cumpliendo con las disposiciones del INVIMA.

ADITIVOS: No contiene aditivos, exento de materiales pesados en cantidades que representa peligro para la salud humana.

APORTE NUTRICIONAL X 100 GRAMOS: Grano entero, especie Oryza Satina, grano largo sin olores y sabores característicos, libre de gorgojo, moho o impurezas.

Calorías 363	% V/D*		
Grasa total 0.7g	1.1%	Carbohidrato total	80.50
Grasa saturada 0 g	0.0%	Fibra Dietaria 1.3 g	1.11
Colesterol 0 mg	0.0%	Azucares 0 g	0.0%
Sodio 20 mg	0.8%	Proteína	6.70
Vitamina B1 B2		Calcio 23.80 mg	
Fosforo 94.10 mg		Hierro 0.80 mg	

PRESENTACION COMERCIAL: @ x 25 bolsa individual de 500 g, @ x 25 bolsa individual de 460 g, bolsa individual x 1000 g, bolsa individual x 2500 g, bolsa individual x 5000 g

EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 2, libre de impurezas y olores, cumpliendo con los protocolos de calidad e inocuidad.
El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997. Resolución 810 de 2021
El empaque da cumplimiento la resolución 683 de 2012. Resolución 333 del 2011

VIDA UTIL: 12 Meses

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO: Transporte en seco, se debe almacenar a temperatura ambiente, en lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, en condiciones de fácil limpieza y desinfección, separado de cruce, ingreso de insectos e impurezas contaminantes.

CARLOS MARIO GOMEZ
Supervisor de Calidad