ARROZ SANTILLANA	**FICHA TÉCNICA DEL ARROZ**	**Código:** FICH-TEC-ARR **Versión: 1** **Fecha: 20/03/2025** **Página: 1 de 3**

ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL PRODUCTO: ARROZ SANTILLANA
MARCA: ARROZ SANTILLANA
ELABORADO POR: AGROCOMERCIAL CAGIR S.A.S
REGISTRO SANITARIO: NSA-0015275-2023

DESCRIPCIÓN

Corresponde al grano grande, grueso y entero, de forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio, correspondiente al tipo 1, grado 2 el cual debe presentar tamaño y forma característico,

No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
No debe presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro sabor objetable.
Norma que cumple NTC 671. Arroz elaborado (blanco) para consumo.

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%

CARACTERÍSTICAS

COLOR: Blanco crema característico del arroz
OLOR: Característico al producto, sin malos olores
SABOR: Característico al producto, sin malos olores
TEXTURA: Característica del producto

COMPOSICIÓN

Arroz elaborado (blanco) *(Oryza sativa L)* para consumo humano

ADITIVOS

No contiene aditivos

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE

EMPRESA	AGROCOMERCIAL CAGIR S.A.S			
PAGINA WEB Y E-MAIL	www.agrocomercialcagir.com			
Teléfono	3175732448		**E-mail**	multicagir@hotmail.com

Este documento es confidencial. Su reproducción y su difusión parcial no pueden ser autorizadas sin un acuerdo anteriormente escrito entre el fabricante y el cliente.

EMPAQUE PRIMARIO (Aquel que está en contacto directo con el producto)	
Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 2, libre de impurezas y olores, cumpliendo con los protocolos de calidad e inocuidad.	
PRESENTACIONES COMERCIALES	
@ x 25 bolsa individual de 500 g, @ x 25 bolsa individual de 460 g	
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	
Definición de la fecha de fabricación	La fecha de fabricación se define de acuerdo al momento de cuando se elabora el producto y es empacado.
Duración de Vencimiento	12 meses a partir de la fecha de empaquetado y bajos condiciones de temperatura ambiente
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana o ganancia de hongos El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.	
IDENTIFICACIÓN / TRAZABILIDAD	
DEFINICIÓN DE UN LOTE DE PRODUCTO TERMINADO	
Definición de un lote: De acuerdo al modelo de fabricación establecido por la empresa, un lote de producción corresponde a la cantidad de producto de una misma naturaleza realizado en un mismo día.	
Método de identificación de un lote: Este se hace por medio del calendario Juliano	
Tamaño aproximado de un lote: Este depende de lo procesado del día al día	

Este documento es confidencial. Su reproducción y su difusión parcial no pueden ser autorizadas sin un acuerdo anteriormente escrito entre el fabricante y el cliente.

Transporte:

Debe ser transportado en vehículo cerrado y en condiciones higiénicas adecuadas, sin riesgo de deterioro hasta llegar al cliente.

REQUISITOS Y NORMATIVIDAD

Esta ficha técnica de producto terminado da cumplimiento a las especificaciones de las siguientes normas técnicas:

- Resolución N° 5109 del Empaque de 2005
- Resolución N° 0810 de 2021
- Resolución N° 4506 de 2013
- Resolución N° 2671 de 2014
- Resolución N° 16379 de 2003
- Resolución N° 2674 del 2013
- Decreto 3075 de 1997
- NTC 671

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (NTC 671)

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	Máximo 14 % m/m Según NTC 671
Aflatoxinas	No mayor de 20 µg/Kg

Este documento es confidencial. Su reproducción y su difusión parcial no pueden ser autorizadas sin un acuerdo anteriormente escrito entre el fabricante y el cliente.

***CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (INVIMA)**

PARÁMETROS	VALORES PERMISIBLES SEGÚN NORMA
Coliformes totales	Menor de 3
Coliformes fecales	Menor de 3
Recuentos de Estafilococos coagulosa positiva	1000-3000UFC/g
Recuento de mohos y levaduras	100-500 UFC/g
Salmonella	Ausente/ 25 gr
Listeria monocytogenes	Ausente/25 gr

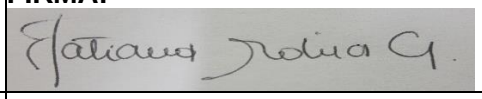
*Especificaciones Invima

INFORME NUTRICIONAL

APORTE NUTRICIONAL X 100 GRAMOS:

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	

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido. Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** 
REVISÓ:	DIRECCIÓN DE PLANTA	
APROBÓ:	DIRECCIÓN DE PLANTA	**FIRMA:**
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		

Este documento es confidencial. Su reproducción y su difusión parcial no pueden ser autorizadas sin un acuerdo anteriormente escrito entre el fabricante y el cliente.

Este documento es confidencial. Su reproducción y su difusión parcial no pueden ser autorizadas sin un acuerdo anteriormente escrito entre el fabricante y el cliente.