MOLINO SAN ISIDRO DEL HUILA LTDA.
Kilómetro 1 Vía al Sur- Campoalegre (Huila)
FICHA TECNICA ARROZ LA ESPIGA OPITA
Teléfonos: 8380013 Fax: 8380044 Celular: 313 350 27 42

ARROZ LA ESPIGA OPITA

NOMBRE DEL PRODUCTO	Arroz La Espiga Opita
DESCRIPCIÓN	Arroz excelso blanco de la más alta calidad producto del proceso final seleccionado y clasificado electrónicamente por maquinas empaquetadoras verticales automáticas Meyer e Indumak supervisadas y apoyadas por el personal de área de producción y calidad.
PRESENTACIONES COMERCIALES	Arroz La Espiga Opita por 500 gramos presentación en @, arroz La Espiga Opita por 3.000 gramos y arroz La Espiga Opita por 5.000 gramos.
INGREDIENTES	Arroz 100% Natural
COMPOSICIÓN	Grano Entero

MOLINO SAN ISIDRO DEL HUILA LTDA.
Kilómetro 1 Vía al Sur- Campoalegre (Huila)

FICHA TECNICA ARROZ LA ESPIGA OPITA

Teléfonos: 8380013 Fax: 8380044 Celular: 313 350 27 42

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Sabor: Tradicional Color: Blanco y Semitransparente Olor: Inoloro
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Grado Partido 12-15% Grano Manchado 1-3% Grano Yesado 3-5% Grado Bueno 88% Humedad Grano Blanco Max. 12%
CARACTERISTICAS QUÍMICAS	Cada 100 gramos de arroz la espiga opita contine: Calorías 155 Grasas totales 0.9 g Grasa saturada 0.14 g Grasa trans 0 g Colesterol 0 g Carbohidratos totales 78.7 g Sodio 0 g Fibra dietaría 2.35 g Proteína 8.1 g Azucares 4 g Vitamina E 0.4 % Vitamina PP 1.6 % Vitamina B1 0.006 % Vitamina B2 0.032% Calcio 12.5 % Hierro 0.91 %
CALIDAD	Arroz tipo 1 grado 1, garantizamos calidad, peso e higiene código de barras y notificación sanitaria Invima.
MODO DE PREPARACIÓN	Sofría en el aceite (margarina o mantequilla) la cebolla, el ajo y la sal, aproximadamente dos minutos. Agregue el agua hasta que hierva. Agregue el arroz La Espiga Opita previamente lavado. Cocine a fuego medio durante 10 a 15 minutos hasta que seque el agua. Tápelo y déjelo a fuego lento hasta

	que abra el grano y seque completamente (10 minutos aprox).
POBLACIÓN A CONSUMIR	Producto de consumo masivo por parte de población infantil, adolescentes, adultos y ancianos.
EMPAQUE	En polietileno individual
VIDA UTIL ESPERADA	Entre 12 y 18 meses de acuerdo a las condiciones de almacenamiento, dadas después de su producción.
CONDICIONES DE MANEJOS Y CONSERVACIÓN	• Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto 1º "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del Ambiente en que se encuentra." • El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. • Rotación del producto • Los establecimientos que se dediquen al expendio, deberán contar con los estantes y expendios adecuados para la conservación del arroz.

PRESENTACIONES	**CODIGOS DE BARRAS**	**EMABALAJE DESPACHADO**

MOLINO SAN ISIDRO DEL HUILA LTDA.
Kilómetro **1** Vía al Sur- Campoalegre (Huila)
FICHA TECNICA ARROZ LA ESPIGA OPITA
Teléfonos: 8380013 Fax: 8380044 Celular: 313 350 27 42

LA ESPIGA OPITA POR 500 GRAMOS 	LA ESPIGA OPITA 500g 7 709990 778410	
LA ESPIGA OPITA POR 3.000 GRAMOS 	LA ESPIGA OPITA 3000g 7 709990 778489	
LA ESPIGA OPITA POR 5.000 GRAMOS 	LA ESPIGA OPITA 5000g 7 709990 778465	