1. **Nombre del Producto**
   Arroz Roa Fortiplus /Arroz Florhuila con vitaminas

2. **Descripción**
   Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de vitamina A y ácido fólico.
   Clasificación: Tipo 1-Grado 2. Arroz elaborado blanco (*Oryza sativa* L*)* para consumo.
   Origen de la materia prima: Colombiano (Regiones: Huila, Tolima, Meta y Casanare).

3. **Ingredientes**
   Arroz blanco seleccionado, vitamina A, CMC (Gelificante) y ácido fólico.

4. **Referencia Normativa**
   NTC 671:2022Resolución 5109 del 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2671 de 2014, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2906 de 2007 y Resolución 1407 de 2022.

5. **Registro Sanitario**
   RSA-0021218-2022; Arroz Roa Fortificado
   RSA-0010241-2020; Arroz Florhuila con Vitaminas

6. **Características Fisicoquímicas**

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	PL-PD-001
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-PD-001 I-PD-002
Grano yeso	Hasta: 6 %	PR-PD-001 I-PD-002
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-PD-001 I-PD-002
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR-PD-001
Grano medio	Hasta: 10%	PR-PD-001 I-PD-002
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-PD-001
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	I-PD-002
Tipos de contraste	Máximo: 6%	I-PD-002
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-PD-001 I-PD-002
Metales Pesados (Cadmio)	Máximo: 0.20 ppm (mg/kg)	Espectrometría de masas con fuente de plasma de acoplamiento inductivo. Método acreditado ISO 17025:2017 (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Cromatografía gaseosa-Cromatografía líquida (Análisis externo)

Fuente. NTC671:2022

7. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

8. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Escherichia coli (UFC/g)	Máximo: 10	ISO 4832
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales (B_1, B2, G1 y G2	Máximo: 10 µg/Kg.	Método de inmunoensayo Enzimático (Análisis Externo)

Fuente: NTC 671: 2022, Resolución 4506 de 2013 y Resolución 1407 de 2022

9. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	I-PD-002
Impurezas	Máx. 0.1%	I-PD-002
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	I-PD-002

10. Requisitos Nutricionales

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 del ministerio de la Protección Social. A continuación, se relaciona el N° de porciones respecto a la presentación:

Presentación	Número de porciones
250 g	5
500 g	10
1000 g	20
2000 g	40
2500 g	50
3000 g	60
5000 g	100

Tabla nutricional Arroz Roa Fortiplus / Arroz Florhuila con vitaminas

Información Nutricional

Tamaño de Porción: 1/2 Taza (50 g)
Número de porciones por envase: 200

	Por 100 g	Por Porción
Calorías (kcal)	**348**	**172**
Grasa Total	0 g	0 g
Grasa Saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa monoinsaturada	0 g	0 g
Grasa poliinsaturada	0 g	0 g
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	79 g	39 g
Fibra dietaria	1.1 g	0.6 g
Azúcares Totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0.0 g**	**0.0 g**
Proteína	7.2 g	3.6 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	443 µg ER	222 µg ER
Calcio	21 mg	10 mg
Hierro	2.4 mg	1.2 mg
Vitamina D	0.00 UI	0.00 UI
Ácido Fólico	214 µg	107 µg
Zinc	1.7 mg	0.85 mg

11. Empaque y Rotulado

Empaque y/o Embalaje	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas**	**Tipo**	**Estructura**
	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad Calibre 250 y 500 g: **1.5 mils**: 1000g; **2 mils**; 2000, 2500 y 3000 g: **2.8 mils**; 5000 g; **3 mils**
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g – 50.000 g	Bolsa	Poliolefina de acuerdo con la NTC 1792
Empaque y/o Embalaje	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas**	Tipo	**Estructura**
	50 unidades de 250 g // 25 unidades de 500 g // 15 unidades de 1000 g // 8 unidades de 2000 g // 6 unidades de 2500 g // 5 unidades de 3000 g // 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad

12. Vida útil

Hasta 12 meses de acuerdo con condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

13. Identificación e interpretación del número de lote

L 150323A01VV

L: Lote
15: Día de producción
03: Mes de producción
23: Año de producción
A: Turno de trabajo (Puede ser turno A, B o C)
01: Máquina que envasa.
VV: Planta que produjo (Puede ser N - C - I - E - CH - VV - G - VN - Y)

14. Instrucciones de uso

1. En dos cucharadas de aceite, sofría la cebolla con sal al gusto.
2. Agregar dos (2) tazas de agua y llevar a ebullición.
3. Adicionar una (1) taza de arroz Arroz Roa fortiplus/Arroz Florhuila con vitaminas sin lavar.
4. Cocinar a fuego medio hasta que seque el agua.
5. Tapar y dejarlo a fuego bajo hasta que se seque.

15. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "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. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. (Resolución 2674 de 2013)
- El almacenamiento se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Resolución 2674 de 2013)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

16. Condiciones de transporte

- En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

17. Información del fabricante:

Fabricado Por: **ORF S.A.** Cra. 10 No 97 A – 13. NIT: 891.100.445-6. Tel: (1) 644 94 20 Bogotá.

Aprobado por: Hernando Rodriguez Rodriguez ***Gerente General***	Aprobado por: Javier Ocampo Ángel ***Gerente Nacional de Mercadeo y Trade***	Aprobado por: Oscar Padilla Castaño ***Gerente Nacional de Ventas y Logística***
Aprobado por: Liliana Arias Borda ***Director HSEQ***	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	

