ARROCERA
AGUA CLARA S.A.S.

Calle 7N # 5A - 66
Zona Industrial
Cúcuta - Colombia
Tel. 5799615 -313 8897881-313 8319310
gerencia@arrozaguaclara.com

FICHA TECNICA



ARROCERA AGUA CLARA S.A.S.

Calle 7N # 5A - 66
Zona Industrial
Cúcuta - Colombia
Tel. 5799615 -313 8897881-313 8319310
gerencia@arrozaguaclara.com

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS GENERALES:

PRODUCTO:	ARROZ EXCELSO
% GRANO PARTIDO:	12%
GRADO DE BLANCURA:	42° KETT
% GRANO YESADO:	MAX. 12.5 %
% GRANO DAÑADO:	MAX. 2 %
No. DE PADDY	MAX. 1 PADDY POR KILO
INGREDIENTES:	ARROZ
ADITIVOS:	NINGUNO
VIDA UTIL	1 AÑO BAJO CONDICIONES OPTIMAS DE ALMACENAMIENTO
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: ,	AMBIENTE SECO Y ASEADO, LIBRE DE CONTAMINANTES EN LUGAR AISLADO LIBRE DE AROMAS U OLORES DE LIMPIADORES, DETERGENTES, COMBUSTIBLES.

CARACTERISTICAS INDIVIDUALES:

PESO NETO:	ARROZ AGUA BLANCA (25 UNIDADES LIBRA) Y (24 UNIDADES KILO)
PRESENTACIONES	500 GRAMOS Y 1000 GRAMOS
TIPO DE EMPAQUE	POLIETILENO BAJA DENSIDAD CON IMPRESIÓN, 7 CAPAS PARA UHT LARGA VIDA

ANALISIS MICROBIOLOGICO:

INFORME DE LABORATORIO

INFORME N° 21511-0040-2MA

Fecha de emisión: 30 de Enero de 2021

Solicitante: ARROCERA AGUA CLARA S.A.S

Dirección: //

Fecha/Hora de muestreo: 19 de Enero de 2021
Muestras tomadas por: SOLICITANTE
Fecha de recepción: 19 de Enero de 2021
Tipo de Muestra: Alimento

Lugar de muestreo: **ZONA DE PRODUCCIÓN**
Protocolo de muestreo: Solicitante
Identificación de la muestra: **MATERIA PRIMA ARROZ BLANCO**

Fecha de análisis: 19 – 25 de Enero de 2021

Condiciones de la muestra: Temperatura Ambiente

ARROCERA AGUA CLARA S.A.S.

Calle 7N # 5A - 66
Zona Industrial
Cúcuta - Colombia
Tel. 5799615 -313 8897881-313 8319310
gerencia@arrozaguaclara.com

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	TECNICA	RESULTADOS OBTENIDOS	UNIDAD	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Microorganismos Mesófilos	Recuento placa PC	**1800**	**ufc/g**	Menos de 10	300000
Coliformes Fecales	NMP	**Menos de 3**	**mic/g**	Menos de 3	Menos de 3
Estafilococo coagulosa positiva	Recuento en placa BP	**Menos de 100**	**ufc/g**	Menos de 100	100
Bacillus cereus	Recuento placa Mossel	**Menos de 100**	**ufc/g**	Menos de 100	1000
Mohos y levaduras	Recuento placa YGC	**Menos de 10**	**ufc/g**	Menos de 10	5000

OBSERVACIONES:

Norma: Parámetros INVIMA (Granos secos, arroz, cebada, trigo..)
LOS PARÁMETROS ANALIZADOS SE ENCUENTRAN DENTRO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

ANALISIS FISICOQUIMICO:

INFORME DE LABORATORIO

INFORME N° 21511-0040-2FA

Fecha de emisión: 30 de Enero de 2021

Solicitante: ARROCERA AGUA CLARA S.A.S
Dirección: //

Fecha/Hora de muestreo: 19 de Enero de 2021
Muestras tomadas por: SOLICITANTE
Fecha de recepción: 19 de Enero de 2021
Tipo de Muestra: Alimento

Lugar de muestreo: **ZONA DE PRODUCCIÓN**
Protocolo de muestreo: Solicitante
Identificación de la muestra: **MATERIA PRIMA ARROZ BLANCO**

ARROCERA AGUA CLARA S.A.S.

Calle 7N # 5A - 66
Zona Industrial
Cúcuta - Colombia
Tel. 5799615 -313 8897881-313 8319310
gerencia@arrozaguaclara.com

Fecha de análisis: 19 – 25 de Enero de 2021 Condiciones de la muestra: Temperatura Ambiente

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO

ANÁLISIS	MÉTODO	RESULTADOS OBTENIDOS	UNIDADES
HUMEDAD	AOAC 925.45	**12,75**	**%**
PROTEINA	NTC 5856	**8,56**	**%**
CENIZAS	NTC 5856	**0,53**	**%**
GRASA	NTC 5856	**0,54**	**%**
FIBRA	NTC 5856	**0,32**	**%**
CARBOHIDRATOS	Cálculo	**77,3**	**%**
VALOR CALORICO	Cálculo	**348**	**Kcal/100 g**

OBSERVACIONES: //.