PORTADA

VERSIÓN	Justificación de la Modificación
0	Lanzamiento
1	Se actualiza el registro sanitario (06/09/2019)

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Nombre: Paula Vanegas	**Nombre:** Cesar Ramirez	**Nombre:** Cesar Ramírez
Cargo: Coordinadora Calidad	**Cargo**: Subgerente General	**Cargo**: Subgerente General
Fecha: 04 de septiembre 2019	**Fecha:** 06 de septiembre de 2019	**Fecha:** 06 de septiembre de 2017

<table>
<tr><th>CARACTERISITICAS</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr>
<tr><td>PRODUCTO</td><td>SUPREMO MAS VITARROZ PLUS
Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12</td></tr>
<tr><td>PRODUCTOR</td><td>Razón Social: Unión de Arroceros S.A.S. - NIT: 890.700.058-1
Molino Unión: Cra. 7 Sur no. 49-23, Ibagué (Tolima)
Molino San Joaquín: Avenida Idema, Molino San Joaquín – Espinal (Tolima)
Molino Aguazul: Diag.22 Cll.15 No. 12-111 – Aguazul (Casanare)
Molino Procecas: Km 2 Vía Aguazul - Yopal
Registro Sanitario: RSA-0008580-2019</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCIÓN</td><td>El arroz es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquél al cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido.

El ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS es arroz elaborado, tipo I, grado 2 (Designación bajo Norma Técnica Colombiana NTC 671). La fortificación es realizada por proceso de aspersión.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN</td><td><table><tr><th>Ingrediente</th><th>% (p/p)</th></tr><tr><td>Arroz blanco</td><td>99,9907%</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>0,008014%</td></tr><tr><td>Vitamina B6</td><td>0,001068%</td></tr><tr><td>Ácido Fólico (Vitamina B9)</td><td>0,000210%</td></tr><tr><td>Vitamina B12</td><td>0,0000032</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>LEGISLACIÓN APLICADA</td><td><table><tr><th>Norma</th><th>Descripción</th></tr><tr><td>NTC 671</td><td>Arroz elaborado (Blanco) para consumo</td></tr><tr><td>Resolución 2674 de 2013</td><td>BPM</td></tr><tr><td>Invima MB</td><td>Establece los niveles máximos microbiológicos para granos de cereales</td></tr></table></td></tr>
</table>

LEGISLACIÓN APLICADA	Resolución 4506 de 2013	Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.	
	Resolución 2671 de 2014	Modifica tabla 1 de artículo 4 de la resolución 4506 de 2013	
	Resolución 5109 de 2005	Rotulado y etiquetado de alimentos envasados y materias primas para consumo humano	
	Resolución 0683 de 2012	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo Humano.	
	Resolución 0333 de 2011	Rotulado y etiquetado nutricional	
	Resolución 2906 de 2007	Establece los niveles máximos de contaminantes "Plaguicidas" en los alimentos	

CARACTERISTICAS

CALIDAD

Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo
Humedad (%)	<14,0	NTC 529
Granos Partidos (%)	12,0	NTC 671
Granos Yesados (%)	6,0	NTC 671
Grano dañado por calor (%)	0,2	NTC 671
Grano dañado total (%)	0,5	NTC 671
Granos Rojos (%)	0,4	NTC 671
Impurezas (%)	0,1	NTC 671
Semillas objetables y Arroz paddy o con cascara en 100g	1,0	NTC 671
Infestación	Libre	NTC 671
Infectación	Libre	NTC 671
Tipos Contraste	6	NTC 671

NUTRICIONALES

Parámetro
Formato simplificado según la Resolución 0333 de 2011, para la presentación comercial por 500g. Para determinar tamaño de la porción se divide el contenido del empaque 500g, por el tamaño de la porción recomendada que son 65 g. Esto equivale a 8 porciones. Esta operación se hace con cada una de las referencias Este producto se considera fortificado de acuerdo con la Resolución 0333 de 2011, ya que comparado con el arroz tradicional este producto se ha adicionado con 10% del Valor de Referencia Diario de Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico y Vitamina B12.

CARACTERISTICAS

NUTRICIONALES



Información Nutricional

Tamaño por porción 1/4 taza (65 g)
Porciones por envase 8

Cantidad por porción	
Calorías 230	
	Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 35 mg	**1%**
Carbohidrato Total 51 g	**17%**
Fibra Dietaria 2 g	10%
Proteína 5 g	**10%**
Zinc	10%
Vitamina B6	10%
Ácido Fólico	10%
Vitamina B12	10%

No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Azúcares, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.

MICROBIOLOGICAS

Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo
Mohos recuento (UFC/g)	3000 – 5000	NTC 4132
Levaduras recuento (UFC/g)	3000 - 5000	
Mesófilos aerobios recuento (UFC/g)	200000 - 300000	NTC 4519
Coliformes fecales (NMP/g)	<3	ICMSF Libro 1 1984
Bacillus cereus recuento (UFC/g)	700 - 1000	NTC 4679
Estafilococo aureus coagulasa positivo (UFC/g)	<100	NTC 4779
Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	<4 µ/Kg	NTC 1232

FISICOQUIMICAS

Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo
Plomo (mg/kg)	0,20	AOAC 999.11
Cadmio (mg/kg)	0,20	AOAC 986.15
Melamina (mg/kg)	2,5	LSA-PAM-016 HPLC-UV
Acrilonitrilo (mg/kg)	0,02	LSA-PAG-011 HS-CG-FID
Monómero cloruro de vinilo (mg/kg)	0,01	LSA-PAG-011 HS-CG-FID
Residuos de plaguicidas (mg/kg)	Resolución 2906/2007	Cromatografía de gases

SENSORIALES

Parámetro	Valor Permitido
Sabor	Característico
Color	Blanco
Apariencia	Granular
Textura	Blanda (preparado)
Olor	Característico

USO PREVISTO	Alimento de consumo humano que debe consumirse después de un proceso de cocción.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto de consumo masivo.
EMPAQUE, ETIQUETA, ROTULADO	El **ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS** se empaca en bolsa plástica de polietileno de baja densidad. La resina utilizada en la elaboración de esta bolsa está basada en una mezcla de poliolefinas, cumpliendo con la resolución 0683 de 2012 y con los requisitos de la FDA para aplicaciones en contacto con alimentos. Este empaque se utiliza en las referencias de 250g, 454g, 500g (Calibre 1,5), 900g y 1000g (Calibre 2,0), 2500g y 3000g (Calibre 3,0) y 5000g (Calibre 3,2). Para la referencia de 10 kg se usa saco de polipropileno laminado y 25 kg se usa saco de polipropileno. El rotulado se encuentra conforme a los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 y la resolución 0333 de 2011 "Rotulado nutricional".
EMBALAJE	Para el re-empaque del producto se usa bolsa en material PE COEXT, que es un polietileno lineal de baja densidad; este material es apto para el uso como materia prima en la fabricación de envases equipamientos que van a estar en contacto con alimentos. El calibre del material esta entre 1,6 a 2,2 y tiene propiedades de selle resistente.

DIMENSIONES DE CONSUMO (con producto)

Contenido neto (g)	Frente (cm)	Profundo (cm)	Alto (cm)	Unidad de presentación	Código de barra EAN-UCC-13
250	15,8	9,8	2,0	gramos	770 1024 000 337
454	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 795
500	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 016
900	23,0	12,5	3,5	gramos	770 1024 001 280
1.000	23,0	14,5	3,5	gramos	770 1024 000 023
2.500	29,5	22,0	5,0	gramos	770 1024 000 269
3.000	33,0	22,5	5,5	gramos	770 1024 000 030
5.000	35,0	23,5	8,0	gramos	770 1024 000 047
10.000	44,0	36,0	10,0	gramos	770 1024 000 276
25.000	76,0	46,0	11,0	gramos	770 1024 000 252

DIMENSIONES DE LA UNIDAD DE EMBALAJE (con producto)

Contenido en unidades	Frente (cm)	Profundo (cm)	Alto (cm)	Unidad de presentación	Código de barra ITF 14
250x50	42,0	30,0	10,0	gramos	6770 1024 000 339
454x25	41,0	28,0	12,5	gramos	8770 1024 000 791
500x12	20,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 037
500x25	41,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 013
900x24	41,0	30,0	14,5	gramos	1770 1024 001 287
1.000x15	41,0	31,0	15,0	gramos	2770 1024 000 027
2.500x6	43,5	28,5	16,5	gramos	5770 1024 000 264
3.000x5	44,0	32,0	16,5	gramos	3770 1024 000 031
5.000x3	46,0	32,5	14,0	gramos	4770 1024 000 045

VIDA UTIL	El **ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS** tiene una vida útil mayor a diez y ocho (18) meses, pero se sugiere consumirse preferiblemente antes de doce (12) meses, para evitar la alteración de sus características organolépticas debida principalmente por la alta humedad y temperatura del medio ambiente.
ALMACENAMIENTO	El **ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS** debe almacenarse en bodegas cubiertas, con buena ventilación y a temperatura ambiente. Los arrumes o planchas se deben realizar sobre plataformas, estibas o superficies elevadas del piso para protegerlas de la humedad, el derrame de líquidos y las suciedades. Estas planchas deben quedar a una distancia mínima de 60 cm de las paredes y lejos de productos químicos y/o de alto olor como detergentes, blanqueadores, ceras, desinfectantes entre otros ya que el arroz es altamente higroscópico. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un programa de control de insectos, rastreros y roedores, programa de limpieza y desinfección y cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento y Manipulación.
FORMA DE CONSUMO/ Instrucciones de preparación	En una olla junto con el agua, agregue el aceite y la sal. Una vez el agua haya hervido, agregue el arroz y cocine a temperatura media hasta que el arroz haya comenzado a secar. Tape la olla y cocine a temperatura baja hasta que el grano de arroz abra y haya secado. Apague el fogón y déjelo reposar 5 minutos con la olla tapada.
METODO DE DISTRIBUCIÓN	Se transporta en vehículos adecuados para transporte de alimentos, los cuales cumplen con las condiciones de higiene, según el decreto 2674 de 2013
CONTACTOS	Línea gratuita nacional: 018000121415 e-mail: ricoyrendidor@arrozsupremo.com Web: www.arrozsupremo.com.co