1. Nombre del Producto

Arroz Roa Fortificado
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 Acido Fólico.
Clasificación: Tipo 1 Grado 2.

3. Ingredientes

Arroz blanco seleccionado, Vitamina A, CMC (Gelificante) y Acido Fólico.

4. Modo de Uso

(Sugerencia de preparación).

a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla y sal al gusto
b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Roa Fortificado ó Florhuila con vitaminas.
d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.

5. Referencia Normativa

NTC 671 (Quinta Actualización), Resolución 5109 del 2005 sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 333 de 2011 sobre requisitos de etiquetado nutricional.

6. Registro Sanitario

RSAD10I15402 Arroz Roa Fortificado
RSAD10I61110 Arroz Florhuila con Vitaminas

7. Características Fisicoquímicas

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	ES-0019
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-0056 IN-0242
Grano Yeso	Hasta : 6 %	PR-0056 IN-0242
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-0056 IN-0242
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR -0056
Grano Partido	Hasta: 8%	PR-0056 IN-0242
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-0056
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	IN-0242
Tipos de contraste	Máximo: 6%	IN-0242
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-0056 IN-0242
Metales Pesados	Máximo: 50 ppm	Absorción atómica (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes – Cromatografia de gases y HPLC (Análisis externo)

8. Características Sensoriales

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

9. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máximo: 300.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo: 1.000	Siembra en placa superficial (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo: 20 µg/Kg.	Método de inmuno ensayo (Análisis Externo)

10. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	IN-0242
Impurezas	Máx. 0.1%	IN-0242
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	IN-0242

11. Información Nutricional

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 333 de 2011 del ministerio de la Protección Social.

Tabla nutricional Roa Fortificado	Tabla nutricional de Florhuila con vitaminas

INFORMACION NUTRICIONAL
Tamaño por Porción: 1/4 taza (50 g)
Porciones por envase:

Cantidad por porcion		
Calorías 180	Calorías de grasa 0	
		Valor Diario *
Grasa Total 0,5 g		1%
Grasa Saturada 0 g		0%
Grasa Trans 0 g		
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 5 mg		0%
Carbohidrato total 40 g		13%
Fibra Dietaria < 1 g		3%
Azúcares 0 g		
Proteína 4 g		8%
Vitamina A 10%	Vitamina C 0%	
Hierro 10%	Calcio 0%	
Acido Fólico 15%		

* Los porcentajes de valor diario están basados en una dieta de 2000 cal. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.



Información Nutricional

Tamaño de la porción: 1/4 Taza (50 g)
Porciones por envase: 10

Cantidad por porción		
Calorías 180	Calorías de grasa 0	
		Valor Diario*
Grasa total 0 g		0%
Grasa Saturada 0 g		0%
Grasa Trans 0 g		
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 0 mg		0%
Carbohidratos Totales 40 g		13%
Fibra dietaria 3 g		12%
Fibra soluble < 1g		
Fibra insoluble 2		
Azúcares 0 g		
Proteína 3 g		6%
Vitamina A		20%
Vitamina C		0%
Calcio		0%
Hierro		2%
Acido Fólico		15%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase.

	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas	Tipo	Estructura
Empaque	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	Bolsa	Polipropileno
	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas	Tipo	**Estructura**
Embalaje	• 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
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	No se maneja embalaje	
	Rotulado y Etiquetado según Resolución 5109 de 2005		

13. Vida útil

Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

14. 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.(Decreto 3075/97)
- El almacenamiento se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Decreto 3075/97)
- 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.

15. Información del fabricante

Fabricado Por:

ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A.

Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 20 Bogotá	Km 2 Vía San Martín Tel: 3136492820 Granada
Km 3 Vía Campoalegre Tel: (8) 873 0066 Neiva	Km 5 Vía Ibagué – Girardot Tel: 2659645
Km 2 Vía Espinal Girardot Tel: (8)2483011	Km 28 Vía al Sur Tel: (8) 838 07 02 Campoalegre (Huila)
Km 3 Vía Acacias Tel: (8) 671 40 80 Villavicencio	Km 9 Vía Espinal - Ibagué Tel: 3153232629
Carrera 3 No 2 - 111 Tel: (8) 623 65 85 Villanueva (Casanare)	
www.arrozroa.com / www.florhuila.com	scliente@arrozroa.com / scliente@florhuila.com

Aprobado por: Hernando Rodriguez Rodriguez ***Gerente General***	Aprobado por: Carlos Arturo Azuero ***Gerente Operativo***	Aprobado por: Carolina Lopez ***Gerente marca ROA***
Aprobado por: Adriana Carrión ***Directora de Gestión Integral***	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	Aprobado por: Gabriel Sierra ***Gerente marca FLORHUILA***