



CASADALBA

Fichas técnicas de producto Año 2021

Arroz bomba



Arroz bomba

Producto	Arroz bomba (RGS: 21027608/BI)
País de origen	España
Características	Producto no irradiado, ni modificado genéticamente

Producción

Ingredientes	100% arroz de grano redondo
Aditivos	Sin aditivos

Propiedades sensoriales

Olor	Característico del producto
Color	Blanco
Sabor	Característico del producto

Vida útil

Condiciones de almacenamiento	Conservar en lugar fresco y seco
Límite de vida útil	12 meses
Formato de venta	500 g; 1 kg en envase apto para su uso alimentario

Valores nutricionales

	Valores medios por 100g
Valor energético	1436 kJ / 338 kcal
Grasas	0,9 g
Ácidos grasos saturados	0,16 g
Hidratos de carbono	74,6 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	7,5 g
Sal	0,01 g
Fibra	0,9 g

Uso esperado Producto alimentario, destinado a todo el espectro de la población para ser ingerido como alimento.

Tiempo de cocción 16 minutos – 3 minutos de reposo

Alérgenos

Gluten	-	Frutos con cáscara	-
Crustáceos	-	Apio	-
Huevos	-	Mostaza	-
Pescado	-	Sésamo	-
Cacahuetes	-	Dióxido de azufre y sulfitos	-
Soja	-	Altramuces	-
Leche	-	Moluscos	-

Propiedades analíticas

Materias extrañas (%)	0,1
Granos enteros sin defecto (%)	92,7
Humedad (%)	< 15

Criterios microbiológicos

Anaerobios mesófilos	< 10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias	< 10 ⁴ ufc/g
<i>E. coli</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia (ufc/25 g)
Mohos y levaduras	< 10 ⁴ ufc/g
<i>B. cereus</i>	< 10 ufc/g



ARRBOM1201

Arroz bomba

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (UE) 2020/1245 de la Comisión de 2 de Septiembre de 2020 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (CE) Nº 2073/2005 - 1441/2007 y posteriores modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.
- Reglamento (CE) Nº 1829/2003, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

- Reglamento (CE) Nº 1829/2003, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- Reglamento (UE) No. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.
- Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

