



BIOARTESA 2012 S.L

Llano los Cominares 18818 CASTILLEJAR

Los Carriones (GRANADA)

email: pedidos@bioartesa.es

Teléfono: 958744113

DENOMINACION COMERCIAL	ARROZ LARGO TIPO BASMATI INTEGRAL BIO
CLASIFICACION COMERCIAL	ARROZ LARGO TIPO BASMATI INTEGRAL BIO
MARCA COMERCIAL	Bioartesa
ORIGEN	Delta del Ebro - España
INGREDIENTE	100% arroz largo tipo basmati integral ecológico

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Composición Cuantitativa y Cualitativa

APARIENCIA	Grano largo, marrón claro
CONSISTENCIA	Solida
OLOR	Típico del producto, aromático
SABOR	Típico del producto
DIMENSIONES	Longitud media aprox de 7 mm
GROSOR	Media aprox de 1.6 mm.

2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr)

Valor energético	1454 kJ/ 344 kcal
Grasas	3.48 g
	De las cuales saturadas: 1.03 g
Hidratos de Carbono	69.42 g
	De los cuales azúcares: 0.9 g
Fibra	3.45 g
Proteína	6.94 g
Sal	0.06 g
Potasio	60 mg
Calcio	50 mg
Fósforo	755 mg
Magnesio	40 mg
Hierro	10 mg

3. PARAMETROS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros microbiológicos	Valor ufc/g
Recuento total	<1.000.000
Recuento de Levaduras y Hongos	<10.000
E. coli	<100
Salmonella	Ausencia en 25 gr



4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad	<14 %
Ceniza	-
Pureza	99%
Roturas	-

5. INFORMACIÓN OGM

El producto no contiene ingredientes provenientes OGM ni en cuyo proceso hayan intervenido OGM de acuerdo a las definiciones del Reglamento (CE) 1829/2003

6. INFORMACIÓN RADIACIONES IONIZANTES

El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes de acuerdo con los criterios de las directivas de la Comunidad Europea 1999/2 y 1999/3

7. MICOTOXINAS

Aflatoxinas B1	De acuerdo a la Legislación Europea
Aflatoxinas Totales	

8. METALES PESADOS

Mercurio	De acuerdo a la Legislación Europea
Cadmio	
Plomo	

9. PESTICIDAS

Organocloropesticida	De acuerdo a la Legislación Europea
Organofosforpesticidas	
Otros pesticidas	

ALERGENOS: Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias según reglamentos (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de Octubre de 2011 y posteriores modificaciones.

Componente	Presencia	PP	CC
Cereales que contengan gluten:	NO	SI	NO
• TRIGO			
• CENTENO			
• CEBADA			



<ul style="list-style-type: none"> • AVENA • ESPELTA • KAMUT O SUS VARIETADES HIBRIDAS 			
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	NO	-
Huevos y productos a base de huevo	NO	SI	NO
Pescado y productos a base de pescado	-	NO	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	SI	NO
Soja y productos a base de soja	NO	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	NO	-
Frutos de Cáscara: <ul style="list-style-type: none"> • Almendras • Avellanas • Nueces • Anacardos • Pacanas • Castañas de pará • Pistachos o alféncigos • Macadamias o nueces de Australia 	NO	SI	NO
Apio o productos derivados	-	NO	-
Mostaza y productos derivados	NO	SI	NO
Semilla de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	NO	SI	NO
Dióxido de Azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	-	NO	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	NO	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	NO	-

Presencia El componente esta contenido como ingrediente en el producto **PP** Presencia en la Planta (zonas separadas) **CC** Se considera que existe riesgo de Contaminación Cruzada

DESCRIPCION DEL PROCESO	Entra en nuestras instalaciones el producto tras una inspección visual. Almacenándose en el área correspondiente según plano de almacenaje.
RECOMENDACIÓN DE ALMACENAJE	Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor. Se recomienda refrigeración durante los meses de verano o temperaturas superiores a los 15 grados
ENVASADO	Se envasa en formato de 500 gr, 5 kg y granel en 25kg. Se emplean materiales como: bolsas de plástico y sacos papel multicapa para el envasado.
ETIQUETADO	La etiqueta se ubica adherida a la bolsa de cada pieza. En ella se indica la razón y dirección social, marca sanitaria, denominación de venta, relación de ingredientes y alérgenos, origen, lote y fecha de consumo preferente.
MODO DE EMPLEO	Consumo directo en preparados alimenticios, recomendación de cocción entre 22-25 min con abundante agua.
APTO PARA	Vegetarianos Veganos Lácteo-vegetarianos