



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Arroz Jazmín blanco – BIO <i>White Jasmine rice- BIO</i>	
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Oryza sativa</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	ARJ	
Origen <i>Origin:</i>	Thailandia o Italia <i>Thailand or Italy</i>	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% arroz jazmín procedente de cultivo ecológico <i>100% jasmine rice from organic production</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

Descripción (*Description*):

El arroz jazmín es una variedad de arroz de grano largo que se caracteriza por presenta sabor y aroma característico. El arroz jazmín lleva décadas confundiendo a Occidente, donde se ha asentado la idea de que es un arroz que huele a la flor que le da nombre. Si bien es cierto que es muy fragante, nada tiene que ver con la flor jazmín. Nada, salvo el color. El grano, al ser molido, exhibe una delicada tonalidad blanca, translúcida y brillante. Por eso, al ser descubierto alrededor de 1950, se le dio el nombre de “arroz de la blanca flor del jazmín”, que evolucionó hasta el actual “arroz jazmín”.

Jasmine rice is a variety of long grain rice characterized by its characteristic flavor and aroma. Jasmine rice has been confusing the West for decades, where the idea that it is a flower-smelling rice that gives it its name has settled. Although it is true that it is very fragrant, it has nothing to do with the jasmine flower. Nothing except color. The grain, when ground, exhibits a delicate white hue, translucent and bright. That is why, when it was discovered around 1950, it was given the name of the "white jasmine flower rice", which evolved to the current "jasmine rice".

Información nutricional (*Nutritional facts*):

Composición – <i>Composition</i>	Valores por 100g (<i>Values per 100g</i>)
Energía (<i>Energy</i>)	1527 kJ /365 kcal
Proteínas (<i>Protein</i>)	7,10g
Hidratos de Carbono (<i>Carbohydrates</i>)	79,9 g
De los cuales azúcares(<i>Sugars</i>)	0,1 g
Grasas (<i>Fatty acids</i>)	0,7g
De los cuales saturadas (<i>Saturated</i>)	0,2g
Fibra (<i>Dietary fibre</i>)	1,3g
Sal (<i>Salt</i>)	0,013 g

Características (<i>Characteristics</i>)	Composición y valores (<i>Composition and value</i>)	
Organolépticas (<i>Sensory</i>)	Color (<i>Colour</i>):	Blanco (<i>White</i>)
	Olor (<i>Smell</i>):	Característico (<i>Characteristic</i>)
	Sabor (<i>Taste</i>):	Característico (<i>Characteristic</i>)
	Aspecto (<i>Appearance</i>):	Granulada (<i>Granule</i>)

Físico-Químicas (<i>Physico-chemical</i>)	Pureza total (<i>Total purity</i>): > 95 % Humedad (<i>Humidity</i>): < 14 % Granos rotos (<i>Broken grain</i>): < 4.5 % Granos dañados (<i>Damaged grain</i>): < 0.25 % Granos rojos (<i>Red kernels</i>): < 0.5 % Granos amarillos (<i>Yellow kernels</i>): < 0.2 % Granos inmaduros (<i>Inmature grain</i>): < 0.2 % Arroz glutinoso (<i>Glutinous rice</i>): < 1 %
Microbiológicas (<i>Microbiological</i>)	Recuento Total de placas (<i>Total plate count</i>): < 500.000 UFC/g Levaduras (<i>Yeast</i>): < 1.000 UFC/g Mohos (<i>Moulds</i>): < 1.000 UFC/g <i>B. cereus</i> : < 1.000 UFC/g <i>E. coli</i> : Ausencia/g - <i>Absent /g</i> <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g - <i>Absent / 25g</i>

Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media (<i>Packaging, sizes, storage and half-life</i>):				
Formatos (<i>Sizes</i>)	25kg	5 kg	1 kg	500g
Unidades por caja <i>Units per box</i>	-	-	6	12
Embalaje <i>Packaging</i>	Saco de papel kraft <i>Kraft paper sack</i>	Papel kraft <i>Kraft paper sack</i>	Bolsa de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Bolsa de polietileno <i>Polyethylene bag</i>
Almacenamiento <i>Storage</i>	Bajo condiciones ambientales (<21°C – HR 70%) protegido del sol. <i>Under environmental condition (<21°C – HR 70%) protected from the sun.</i>			
Vida media <i>Half-life</i>	20 meses, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento. <i>20 months, as long as the storage conditions are respected.</i>			

Proceso (<i>Process</i>):
En origen: Recepción de materia prima, inspección, limpieza (imanes, eliminación de piedras, clasificación, separador de arroz, descascarillado, separador magnético, clasificación), embalaje, detección de metales. <i>In origin: Reception of raw material, inspection, cleaning (magnets, destoner, grading, paddy separator, de-husking, magnetic separator, sortex, grading,), packing, metal detection.</i>
En almacenes de EcoAndes: Recepción, control visual, almacenamiento y venta <i>In Ecoandes warehouse: Reception, visual checking, storage and sale.</i>

Modo de empleo (<i>Use</i>):
Mediante cocción. 2 porciones de agua por 1 de producto 15-20 minutos a fuego lento. <i>By cooking. 2 serving of water for 1 of product. 15-20 minutes over low heat.</i>

Aceptable para (<i>Acceptable for</i>):	
Vegetarianos <i>Vegetarians</i>	Si-Yes
Veganos <i>Vegans</i>	Si-Yes
Lactovegetarianos <i>Lactovegetarians</i>	Si-Yes

Análisis multiresiduos (<i>Multiresidues analysis</i>)	Libre de pesticidas (<i>Free from pesticides</i>)
Producto OGM (<i>GMO product</i>)	NO
Producto Irradiado (<i>Irradiated product</i>)	NO
Contiene Aditivos (<i>Additives presence</i>)	NO
Contiene Estabilizantes (<i>Presence of stabilizers</i>)	NO

Declaración de alérgenos (Allergens list): + = Presencia (present); - = Ausencia (absent); ? = Desconocido (Unknown); * = Posible contaminación cruzada (Possible cross contamination)	
Cereales que contengan gluten y productos derivados. (Cereals containing gluten and derived products).	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos. (Crustaceans and products based on crustaceans).	-
Huevos y productos a base de huevo. (Eggs and egg products).	-
Pescado y productos a base de pescado. (Fish and fish products).	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets. (Peanuts and peanut products).	-
Soja y productos a base de soja. (Soy and soy-based products).	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa). (Milk and its derivatives (including lactose)).	-
Frutos de cáscara. (Nuts).	-
Apio y productos derivados. (Celery and derived products).	-
Mostaza y productos derivados. (Mustard and derived products).	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. (Sesame seeds and products made from sesame seeds).	-
Dióxido de azufre sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ total. (Sulphurous sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / Kg or 10mg liter expressed as total SO ₂).	-
Altramuces y productos a base de altramuces. (Lupins and lupine-based products).	-
Moluscos y productos a base de moluscos. (Molluscs and shellfish products).	-

Nota (Note):

Toda la información presente, se brinda según información técnica de nuestro proveedor. Sin embargo, esta información puede estar sujeta a repentinos cambios.

Si tiene la intención de utilizar nuestros productos para consumidores vulnerables (alérgicos, bebés, personas inmunocomprometidas), usted está bajo la obligación de determinar la idoneidad para cada lote de producto comprado. Para cualquier pregunta relacionada con el uso y las características de este producto, incluido su posible uso en aplicaciones específicas y la necesidad de este producto para ajustarse a otra legislación que no sea la especificada, debe ponerse en contacto con nuestro departamento de calidad a través del 918307266 o ecoandescalidad@gmail.com.

All information in our product, specifications is given according to our supplier. However, this information can be subject to sudden change.

If you intend to use our products for vulnerable consumers (the allergenic, infants and young children, elderly citizens or immuno-compromised) you must note that this product is not sold as being specifically suitable for these groups. You are under the obligation to determine suitability for each batch of product bought. For any questions related to the use and characteristics of this product, including its possible use in specific applications and the need for this product to conform to other legislation than stated in this specification, you are requested to contact our quality department via +34 918307266 or ecoandescalidad@gmail.com.

Última actualización: 20 de junio de 2020

Last updated: June 20, 2020