



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Arroz Integral largo – BIO <i>Brown- long rice- BIO</i>	 
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Oryza sativa</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	ARLI	
Origen <i>Origin:</i>	Italia o España <i>Italy or Spain</i>	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% arroz largo procedente de cultivo ecológico <i>100% long rice from organic production</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

Descripción (Description):

El arroz largo integral es sin duda una opción más saludable al estar íntegro. Conserva sus compuestos bioactivos presentes en el germen y el salvado.

Long-brown rice is undoubtedly a healthier option as it is whole. It preserves its bioactive compounds present in the germ and the bran.

Información nutricional (Nutritional facts):

Composición – <i>Composition</i>	Valores por 100g (<i>Values per 100g</i>)
Energía (<i>Energy</i>)	1496 kJ /353 kcal
Proteínas (<i>Protein</i>)	7 g
Hidratos de Carbono (<i>Carbohydrates</i>)	72.3 g
De los cuales azúcares (<i>Sugars</i>)	0.2 g
Grasas (<i>Fatty acids</i>)	3.3 g
De los cuales saturadas (<i>Saturated</i>)	0,7 g
Fibra (<i>Dietary fibre</i>)	3.2 g
Sal (<i>Salt</i>)	0,003 g

Características (<i>Characteristics</i>)	Composición y valores (<i>Composition and value</i>)	
Organolépticas (<i>Sensory</i>)	Color (<i>Colour</i>):	Beige-Marrón (<i>Beige-brown</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>)	Humedad (<i>Humidity</i>): < 14.5 % Granos rotos (<i>Broken grain</i>): < 5 % Granos dañados (<i>Damaged grain</i>): < 1 % Otras variedades (<i>Other varieties</i>): < 2 %	

Microbiológicas (<i>Microbiological</i>)	Recuento Total de placas (<i>Total plate count</i>): < 1.000.000 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>Coliformes</i> : < 100 UFC/g <i>E. coli</i> : < 10 UFC/g <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>	18 meses, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento. <i>18 months, as long as the storage conditions are respected.</i>			

Proceso (<i>Process</i>):
En origen: Recepción de materia prima, limpieza, envasado, detección de metales. <i>In origin: Collect, cleaned, packed, 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 y previo remojo. Remojar en abundante agua, entre 2 a 4 horas, escurrir, y luego cocer por 45 min aprox. <i>By cooking and after soaking. Soak in plenty of water, at least 30 minutes, drain, and then cook for approx 45 min.</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. <i>(Cereals containing gluten and derived products).</i>	*
Crustáceos y productos a base de crustáceos. <i>(Crustaceans and products based on crustaceans).</i>	-
Huevos y productos a base de huevo. <i>(Eggs and egg products).</i>	-
Pescado y productos a base de pescado. <i>(Fish and fish products).</i>	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets. <i>(Peanuts and peanut products).</i>	-
Soja y productos a base de soja. <i>(Soy and soy-based products).</i>	*
Leche y sus derivados (incluida la lactosa). <i>(Milk and its derivatives (including lactose)).</i>	-
Frutos de cáscara. <i>(Nuts).</i>	-
Apio y productos derivados. <i>(Celery and derived products).</i>	-
Mostaza y productos derivados. <i>(Mustard and derived products).</i>	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. <i>(Sesame seeds and products made from sesame seeds).</i>	-
Dióxido de azufre sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ total. <i>(Sulphurous sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / Kg or 10mg liter expressed as total SO₂).</i>	-
Altramuces y productos a base de altramuces. <i>(Lupins and lupine-based products).</i>	-
Moluscos y productos a base de moluscos. <i>(Molluscs and shellfish products).</i>	-

Nota (Note):
<p>Toda la información presente, se brinda según información técnica de nuestro proveedor. Sin embargo, esta información puede estar sujeta a repentinos cambios.</p> <p>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.</p> <p><i>All information in our product, specifications is given according to our supplier. However, this information can be subject to sudden change.</i></p> <p><i>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.</i></p>

Última actualización: 20 de junio de 2020

Last updated: June 20, 2020