



**FICHA TÉCNICA**
**TECHNICAL DATA SHEET**

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Arroz redondo blanco – BIO <i>Short white rice- BIO</i>	  
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Oryza sativa</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	ARD	
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 redondo procedente de cultivo ecológico <i>100% parboiled rice from organic production</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

**Descripción (Description):**

Arroz redondo es sin duda la mayor opción para la elaboración de “paella” un plato típico de España. Es un arroz que fácilmente queda jugoso y con una textura algo pegajosa.

*Short rice is undoubtedly the best option for making “paella”, a typical Spanish dish. It is a rice that is easily juicy and with a somewhat sticky texture.*

**Información nutricional (Nutritional facts):**

<b>Composición – Composition</b>	<b>Valores por 100g (Values per 100g)</b>
Energía (Energy)	1464 kJ /345 kcal
Proteínas (Protein)	6.5 g
Hidratos de Carbono (Carbohydrates)	72.2 g
De los cuales azúcares (Sugars)	2.5 g
Grasas (Fatty acids)	1.1 g
De los cuales saturadas (Saturated)	0,3 g
Fibra (Dietary fibre)	1,6 g
Sal (Salt)	0,0025 g

<b>Características (Characteristics)</b>	<b>Composición y valores (Composition and value)</b>	
Organolépticas (Sensory)	Color (Colour):	Blanco (White)
	Olor (Smell):	Característico (Characteristic)
	Sabor (Taste):	Característico (Characteristic)
	Aspecto (Appearance):	Granulada (Granule)
Físico-Químicas (Physico-chemical)	Humedad (Humidity): < 14,5 % Cenizas (Ash): 0.55 % Granos rotos (Broken grain): < 5 % Granos con cascara (Paddy grains): < 0.1 % Granos dañados (Damaged grain): < 4 % Otra variedades (Other varieties): < 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>E. coli</i> : < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g - <i>Absent / 25g</i>
--	--

<b>Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media</b> ( <i>Packaging, sizes, storage and half-life</i> ):			
Formatos ( <i>Sizes</i> )	25kg	5 kg	
Unidades por caja <i>Units per box</i>	-	-	
Embalaje <i>Packaging</i>	Saco de papel kraft <i>Kraft paper sack</i>	Papel kraft <i>Kraft paper sack</i>	
Almacenamiento <i>Storage</i>	Bajo condiciones ambientales (<21°C – HR 70%) protegido del sol. <i>Under environmental condition (&lt;21°C – HR 70%) protected from the sun.</i>		
Vida media <i>Half-life</i>	15 meses, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento. <i>15 months, as long as the storage conditions are respected.</i>		

<b>Proceso (<i>Process</i>):</b>
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>

<b>Modo de empleo (<i>Use</i>):</b>
Mediante cocción de 14-18 minutos, 1 porción de producto por 2 de agua. <i>By cooking fo 14-18 minutes, 1 portion of product by 2 of water.</i>

<b>Aceptable para (<i>Acceptable for</i>):</b>	
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

<b>Declaración de alérgenos (Allergens list):</b>	
<b>+ = Presencia (present); - = Ausencia (absent); ?=Desconocido (Unknown); * = Posible contaminación cruzada (Possible cross contamination)</b>	
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 <sub>2</sub> total. <i>(Sulphurous sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / Kg or 10mg liter expressed as total SO<sub>2</sub>).</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):**

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](mailto: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](mailto:ecoandescalidad@gmail.com).*

Última actualización: 20 de junio de 2020

*Last updated: June 20, 2020*