

	PRODUCTO : ARROZ	FECHA ELABORACION : 7/10/2020
		CODIGO : AR-KA-PAE-2020-01
		REVISION I 01
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	<p>Arroz: Granos enteros de la especie Oriza Sativa L. que se obtiene luego del proceso de descascarado y pulido.</p> <p>Arroz selecto Grado II. Es el arroz que responde a características mínimas de calidad establecidas para esta categoría en la Norma Dominicana NORDOM 474 Arroz pulido para consumo humano.</p>
ALMACENAMIENTO	Lugar fresco y seco con buenas condiciones higiénico –sanitarias.
ENVASE	Fundas plásticas transparentes con el calibre adecuado para el peso del producto y bien sellados, para entrega al PAE.

2.REQUISITOS	
<p>2.1 Requisitos generales El arroz debe tener olor y color característico. Debe estar exento de impurezas de origen animal (insectos vivos o muertos), materias extrañas tales como piedras, tierra, restos de envase, gramos mohosos, germinados.</p> <p>2.2 Procedencia El arroz destinado al Programa de Alimentación Escolar debe ser de origen nacional, es decir cultivado y procesado en el país, cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación y normativas correspondientes.</p> <p>2.2 Clasificación El arroz destinado para el Programa de Alimentación Escolar debe corresponder como mínimo a la Categoría Arroz Selecto Grado 2, la cual está definida en la norma dominicana NORDOM 474 Arroz pulido para consumo humano. Debe, por tanto, cumplir con los requisitos establecidos en dicha norma.</p> <p>2.3 Requisitos Organolépticos.</p>	
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
Aspecto	Granos bien pulidos, sin aglomeración por alta humedad.
Color	Blanco característico, propio del arroz fresco y bien almacenado.
Sabor	El sabor debe evaluarse en el producto cocido. Característico, propio de arroz, libre de sabores extraños por deterioro o contaminación.
Olor	Característico del arroz crudo, libre de olores extraños.

ING. MSc. JOSEFINA FELICIS
 DEPARTAMENTO ASEG. CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

