

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	PRODUCTO : ARROZ	FECHA ACTUALIZACION: 7/1/2022
		CODIGO: FT- AR-PF-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 2
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> <p>El arroz destinado al Programa de Alimentación Escolar deberá estar fortificado con los micronutrientes establecidos en la presente ficha técnica.</p>
ALMACENAMIENTO	Lugar fresco y seco con buenas condiciones higiénico –sanitarias.
ENVASE	Fundas plásticas transparentes con el calibre adecuado para el peso del producto envasado y bien selladas.

2.REQUISITOS	
<p><u>2.1 Requisitos generales</u> 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><u>2.2 Clasificación</u> 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><u>2.3 Requisitos Organolépticos.</u></p>	
CARACTERISTICAS	REQUISITOS
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 del arroz, libre de sabores extraños por deterioro o contaminación.
OLOR	Característico del arroz crudo, libre de olores extraños.

	PRODUCTO : ARROZ	FECHA ACTUALIZACION: 7/1/2022
		CODIGO: FT- AR-PF-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 2 / 2
FICHA TECNICA		

2.4 Fortificación con Micronutrientes

El arroz destinado al Programa de Alimentación Escolar deberá estar fortificado con los siguientes micronutrientes:

RACION : ¼ taza (92.5 g)	
MICRONUTRIENTES	CANTIDAD
Vitamina B1	0.60 mg
Vitamina B3	5.0 mg
Vitamina B6	0.40 mg
Vitamina B9	0.18 mg
Vitamina B12	1.0 µg
Hierro	2.40 mg
Zinc	2.5 mg

El proveedor deberá asegurarse de adquirir el producto a empresas que cumplan con este requerimiento. La información sobre los micronutrientes debe estar incluida en la etiqueta del envase.