PRODUCTO: ARROZ TUCAPEL GRAN SELECIÓN G1 10X1KG

CODIGO: 3000024



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1.1 El **Arroz Tucapel Gran Selección G°1** está elaborado a base de granos de arroz pulidos, sanos, limpios y maduros provenientes de la especie *Oryza sativa L.* Este producto cumple con las disposiciones establecidas en la Norma Chilena Oficial 1359. Of 2003, es apto para el consumo humano y se encuentra libre de elementos tóxicos, olores y sabores anormales. Grupos vulnerables: este producto no tiene grupos vulnerables asociados.

1.2 Requisitos de Calificación Arroz Grado 1 (% m/m, máximo):	
Defectos	
Granos dañados por calor y/o manchados y/o amarillos	0,5
Granos rojos	0,5
Granos verdes y/o yesados	1,0
Granos picados	0,5
Máximo global de los defectos anteriores	2,0
Granos partidos	5,0
Puntillas	0,5
Impurezas y materias extrañas	0,5
Granos contrastantes	5
Granos de arroz con cáscara y granos de arroz descascarados, granos por 1.000 g	7
Semillas objetables, unidades por 500 g de arroz	3

2. ESPECIFICACIONES

2.1 Ingredientes:	Arroz
2.2 Grado:	Grado 1 (95% de grano entero)
2.3 Tipo:	Grano largo ancho
2.4 Contenido máximo de humedad:	15%
2.5 Peso Neto declarado:	1.000 g
2.6 Origen:	Producto Chileno
2.7 Rendimiento por envase:	20 porciones
2.8 Presentación comercial:	Bolsa de polietileno de 1.000 g
2.9 Unidad de venta:	10 x 1.000 g
2.10 Fabricante (Titular):	Elaborado y envasado por EMPRESAS TUCAPEL S.A.
2.11 Domicilio:	Av. Presidente Alessandri N° 115, Retiro, Región del Maule
2.12 Resolución Sanitaria:	Resolución Nº 320 del 03/10/96, Servicio de Salud del Maule, Región del Maule.
2.13 Regulaciones:	Reglamento Sanitario de los Alimentos, DS 977/96 Norma Chilena NCh2861.Of2011 Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) – Directrices para su aplicación.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

3.1 Tabla nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: ¼ Taza (50 g) Porciones por envase: 20		
	100 g	**1 porción**
Energía (kcal)	337	169
Proteínas (g)	6,1	3,1
Grasa Total (g)	0,9	0,5
H. de C. disp. (g)	76,0	38,0
Azúcares totales (g)	0,3	0,2
Sodio (mg)	1,7	0,9

4. PREPARACIÓN

4.1 Modo de preparación Básica (cantidad 4 Porciones):

- Ponga a freír 1 taza de arroz en 1 cucharada de aceite. Agregue sal y aliños a gusto.
- Agregue 2 tazas de agua hirviendo y cocine a fuego lento por 20 minutos en olla tapada.

4.2 Modo de preparación en Microondas

- En un recipiente apto para microondas, colocar 1 taza de arroz más 1 ½ tazas de agua fría.
- Agregue 1 cucharadita de aceite, sal y aliños a gusto. Revuelva.
- Deje cocinar a potencia alta (100%) por 5 minutos con el recipiente tapado.
- Vuelva a revolver y cocine nuevamente a potencia media (50%) por 15 minutos.

5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5.1 Conservar en un lugar limpio, fresco y seco.

6. DURACIÓN

6.1 Consumir antes de la fecha indicada en el envase.

6.2 Vida Útil: 18 meses

7. ENVASE Y EMBALAJE

7.1 Material de Envase:	Bolsa de polietileno	
Estructura:	PE 75 µm	
Dimensiones unidad:	Largo:	210 mm
	Ancho:	120 mm
	Fondo:	55 mm
Código EAN 13:	7801420250142	
7.2 Material de Embalaje:	Contenedora de film enfardador	
Dimensión contenedora:	Largo:	600 mm
	Ancho:	210 mm,
	Alto:	110 mm
	Volumen:	13.860 cm^3
Unidades por Contenedora:	10	
Peso Neto:	10 Kg	
Peso Bruto:	10,1 Kg	
Código DUN 14:	17801420250149	

7.3 Palletizado:

Dimensiones del Pallet:	Largo:	1,2 m
	Ancho:	1 m
	Alto:	1,25 m
Base:	10 contenedoras	
Alto:	10 contenedoras	
Peso Neto:	1.000 Kg	
Peso Bruto:	1.040 Kg	

8. ESTIBA

8.1 Apilamiento máximo sobre un pallet de producto: 2 pallet (se acepta un 3er pallet como amarre).

9. CONTROL CAMBIOS

FECHA	VERSION MODIFICADA	MODIFICACIÓN
29-01-2013	00	*Se modifica punto 3. Y se divide en tabla nutricional para chile y Mercosur* *Se incluyen azucares totales al punto 3.1 y modifican valores nutricionales* *Se incluye punto 3.2* *Se modifica leyenda y se organiza punto 4.1 y 4.2* *Se modifica punto 5.1* *Se incluye punto 8. "Control Cambios"*
13-04-2015	01	*Se modifica la descripción del producto.* *Se actualiza Tabla Nutricional.* *Se agrega punto 8 de Estiba.*
07-07-2017	02	Inclusión frase graneados.
03-11-2017	03	Reducción espesor film.
03-11-2021	04	Actualización estructura film. Actualización tabla nutricional. Actualización foto producto.
27-05-2022	05	Reducción vida útil.