



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	Arroz Integral
VARIEDAD:	Grano largo IRGA 424. Oryza sativa L.

Características:

Tamaño y Forma:

Los granos de esta variedad son largos y delgados, con una longitud promedio de 6,5 mm y poco espesor. Estas proporciones son ideales para los estándares internacionales del arroz largo, muy buscado por su aspecto elegante y uniforme.

Aspecto Visual:

Los granos poseen brillo translúcido y superficie lisa. Esta apariencia estética es uno de los principales atractivos del arroz Largo Fino.

Olor y Sabor Neutro:

El grano tiene aroma y sabor neutro, características muy valoradas para su uso a gran escala en la industria alimentaria, permitiendo combinarlo con una amplia variedad de condimentos y preparaciones, sin interferir con el sabor final del producto.

Calidad Industrial:

La variedad ofrece un excelente rendimiento en términos de granos integrales después del procesamiento, un factor crucial para exportadores e importadores que buscan minimizar las pérdidas durante el transporte y maximizar la calidad final presentada al consumidor.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	Arroz Integral
VARIEDAD:	Grano largo IRGA 424. Oryza sativa L.

ESPECIFICACIONES

PADRONES	(%) Máximo	Obs
* Humedad	14,00	
* Quebrado	10,00	Medida referencia 4,5mm
* Yesado	3,00	
* Amarillo	0,50	
* Dañado	0,50	
* Rendimiento	75,00	
* Largo	6,80mm	6,5mm de promedio
* Verdes	3,00	
* Rojos	0,50	

ANÁLISIS DE MATERIAL VEGETAL (microbiología)

DETERMINACIONES	Resultado	Metodología
Detección de Salmonella spp	No detectado en 25 g	PTA-MC-028. Aislamiento y confirmación.
Detección de organismos genéticamente modificados	No detectado en la muestra analizada	PCR (P35, TNOS y gen endógeno)
* -OGM-		

"E" = Exponente en base 10 que multiplica al número entero.

De acuerdo con la norma ISO, el resultado "Detectado (<Límite de cuantificación)" expresa que hay microorganismos presentes, pero a un nivel inferior a dicho valor.



ANÁLISIS DE MATERIAL VEGETAL (general)

DETERMINACIONES	Resultado	Unidad	LoQ	Metodología
* Aflatoxina B1	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Aflatoxina B2	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Aflatoxina G1	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Aflatoxina G2	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Deoxinivalenol	< 50	µg/kg	50	LC-MS/MS
* Fumonisina (B1+B2)	< 20	µg/kg	20	Cálculo matemático
* Ocratoxina A	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Patulina	< 5,0	µg/kg	5	LC-MS/MS
* Suma de aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	< 1,0	µg/kg	1	Cálculo matemático
* Toxinas (suma de T-2 y HT-2)	< 50	µg/kg	50	Cálculo matemático
* Zearalenona	< 10	µg/kg	10	LC-MS/MS

Obs: analizado en muestra de Arroz (1 kg aprox. en bolsa de plástico)

ANÁLISIS DE MATERIAL VEGETAL (físico-químico)

Metales	Resultado (s.m.o.) ± I	C.máximo**	Unidad	Metodología
* Arsénico As	0,113 ± 0,050		mg/kg	PTA-FQ-027, generador de hidruros, ICP- AES
* Cadmio total Cd	< 0,0100		mg/kg	PTA-FQ-27, ICP-AES basado en UNE-EN 15510
* Mercurio Hg	< 0,0040		mg/kg	PTA-FQ-027, generador de hidruros, ICP- AES
* Plomo total Pb	< 0,0200		mg/kg	PTA-FQ-27, ICP-AES basado en UNE-EN 15510

Los resultados están expresados según Reglamento (CE) N°333/2007 y no llevan corrección en función de la recuperación. La incertidumbre (I) esta expresada a partir de un factor de cobertura igual a 2 (95% confianza).

El contenido máximo de metales en alimentos se expresa según Reglamento (UE) N° 915/2023 y para mercurio según Reglamento (CE) N° 396/2005, en sus versiones consolidadas en vigor incluyendo todas sus modificaciones.

s.m.o.: sobre muestra original.



Tipo de Embalaje

A granel en Liner bags.

Observaciones

Fuentes: Análisis de muestra conteniendo 1kg de Arroz Integral en Laboratorio Fitosoil

**Nº Muestra: 24024823
Nº Informe: 24024823.01**