

# Especificaciones de Harina de Arroz HA

## Descripción de Producto:

Se obtiene a partir de la molienda, pulverización y micronización del grano de arroz pulido.

Sus características organolépticas son; polvo fino homogéneo, color Blanco, sabor y olor característico del arroz, sin notas de rancidez.

Características Físicas		
Características	Tolerancia	Método de Análisis
Color	Blanco	Visual
Granulometría		
M-80 US Std	90.0% Min pasa	US Std.
M-100 US Std.	85.0% Min pasa	USA Std.

Características Químicas		
Características	Tolerancia	Método de análisis
Humedad	12% Max.	I-CA-16-10
Proteína (Base Seca)	7.0% Max	Por proveedor
Grasa	2.0% Max	Por proveedor

Características Microbiológicas		
Salmonella	Ausente	Por Proveedor
Mesofilicos Aerobios	< 100,000 UFC/g	PG-H-05
Coliformes Totales	< 100 UFC/g	PG-H-05
Hongos y levaduras	< 200 UFC/g	PG-H-05
E. Colli	Negativa	BAM Cap. 4 Numeral 1
Salmonella	Negativa	NOM-210-SSA1-2014

Materia Extraña		
Materiales ajenos	Negativo	Visual
Plaga	Negativo	Visual

<b>Empaque</b>	Saco de 25 kg	<b>Vida de anaquel</b>	12 meses
<b>Almacenamiento</b>	Se recomienda almacenar el producto en un lugar seco, protegido de la luz del sol, humedad y libre de plagas		