

# Proteína de Arroz 80%

**Departamento:** Aseguramiento y Calidad **Fecha:** Enero 2026 **Rev No:** 00

**Descripción del producto:** Proteína de Arroz **Vida útil:** 24 meses **Fuente:** Arroz

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Parámetro    | Límite Permisible   |
|--------------|---|
| Apariencia   | Polvo homogéneo, sin apelmazamiento   |
| Olor y Sabor | Con olor y sabor originales a proteína de arroz, aroma natural a arroz fresco, ligeramente amargo, sin moho ni olores extraños. |
| Color        | Blanco grisáceo o amarillo claro.   |
| Impurezas    | No hay impurezas visibles   |

## PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS

| Parámetro  | Límite Permisible               |
|--|---------------------------------|
| Humedad %  | ≤8.0                            |
| Proteína (% en base seca, factor de conversión 6.25) | ≥80.0                           |
| Grasa (%)  | ≤10.0                           |
| Finura   | 600MESH                         |
| Ceniza (% base seca)                                 | ≤5.0                            |
| Plomo (Pb, mg/kg)                                    | ≤1.0                            |
| Cadmio (Cd, mg/kg)                                   | ≤0.3                            |
| Mercurio total (Hg, mg/kg)                           | ≤0.1                            |
| Arsénico total (As, mg/kg)                           | ≤1.0 (Arsénico inorgánico ≤0.2) |

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICAS

| Parámetro                       | Límite Permisible |
|---------------------------------|-------------------|
| Recuento total en placa (UFC/g) | ≤5000             |
| Coliformes (UFC/g)              | ≤30               |
| Mohos y levaduras (UFC/g)       | ≤100              |
| Salmonella (/25g)               | N.D               |
| Staphylococcus aureus (UFC/g)   | N.D               |

## ALMACENAJE Y TRANSPORTE

### Almacenaje

Conserver en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar intensa y del calor.

## EMPAQUE Y EMBALAJE

### Empaque

Bolsa de 20 kg.