



Oferta de Arroz Grado 2 (85/15)

Presentamos nuestra oferta de Arroz Largo Pulido Grado 2 (85/15) de origen paraguayo, un producto de alta calidad para el mercado africano. Este arroz blanco pulido largo fino, variedad IRGA 424, cumple con los más altos estándares de calidad sensorial y fisicoquímica.



Detalles del Contrato y Logística

Especificaciones del Contrato

- Origen: Paraguay
- Destino: África
- Total: 20.800 sacos de 50 kilos
- Contenedores: 40 con 26 toneladas cada uno (520 sacos)

Condiciones Financieras

- **Precio por contenedor: US\$ 19.916 (US\$ 766 x 26 TN)**
- Duración del contrato: 12 meses
- Valor total: **US\$ 796.640**
- **Pago: 30% anticipo, 70% antes del embarque**



Características del Producto

Información General

- Nombre: Arroz Blanco Pulido largo fino
- Tipo: I – II – III, no parabolizado
- Granos quebrados: 15% a 20%
- Variedad: IRGA 424
- R.S.P.A. N°: 058188
- R.E. N°: 800304870/1

Proceso y Conservación

El arroz blanco se obtiene mediante un proceso de molinado, donde el grano es primero descascarado, produciendo arroz integral, y luego pulido y seleccionado.

- Vida útil: 12 meses
- Almacenamiento: Lugar seco a resguardo de la luz solar
- Envase: Paquetes de 1 Kg y 50 Kg

Calidad Sensorial y Fisicoquímica

Calidad Sensorial

- Color: Blanco (Calidad Deseable)
- Olor: Característico, exento de olores extraños
- Sabor: Característico, exento de sabores extraños

Análisis Fisicoquímico

- Cadmio: < LQ mg/kg
- Plomo: < LQ mg/kg
- Arsénico Inorgánico: $0,104 \pm 0,046$ mg/kg
- Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2): < LQ μ g/kg
- Ochratoxina A: < LQ μ g/kg

Análisis Microbiológico

- Mohos y Levaduras: <10 UFC/g
- Coliformes Totales: <10 UFC/g
- Coliformes Fecales: <10 UFC/g
- Salmonella SPP: Ausencia en 25g
- Bacillus Cereus: < 10 UFC/g

Características Físicas y Nutricionales

Características Físicas

Parámetro	Límites (%)
Humedad	Máximo 13,5%
Quebrados	Según especificaciones del cliente
Grado de blanco	39,0 - 40,0 Grados kett/satake
Yeso, Dañado, Amarillo	Según especificaciones del cliente

Información Nutricional

Porción: 1 taza (50 gr)

Parámetro	100 gr	1 porción
Energía (kcal)	327	164
H. de C. disp.(gr)	72,4	36,2
Proteínas (gr)	7,3	3,6
Grasa Total (gr)	0,9	0,5

Uso Previsto y Beneficios



Preparación

Este producto es para consumo humano previa cocción. Posee gran versatilidad, pudiendo ser utilizado como entrada, acompañamiento, plato principal o postre. En todos los casos debe ser cocinado por un tiempo mínimo de 8 minutos.



Beneficios Nutricionales

El arroz blanco posee solo rastros de lípidos y, al ser de origen vegetal, no contiene colesterol. Tampoco tiene gluten, no provoca alergias y su contenido de sodio es muy bajo, por lo que se trata de un alimento apto para todo tipo de consumidores.



Embalaje

Disponible en paquetes de 1 Kg para consumo doméstico y sacos de 50 Kg para distribución comercial. El envase tiene dimensiones de 355 mm de ancho y 260 mm de largo, con un espesor de 60 micrones.