



## AMIDO DI RISO

### SPECIFICHE TECNICHE

**Prodotto:** Amido di riso nativo

**Ingredienti:** 100% Amido di riso Nativo

#### Caratteristiche chimico fisiche:

Parametro	Valori	Unità	Metodo	Regolamenti EU
Umidità	< 14	%	130°C fino a peso costante	-
Ceneri	< 0,5	%	ISO 936:1998 (E)	-
Proteine	max 0,7	%	Kjeldahl	-
pH	5,5 – 7,5		pH metro	-
Whiteness	min 97,0		Kett – C – 300	-
Grassi	max 0,1	%	Soxhlet	-
Peak Viscosity	800 min	BU	Brabender	-
OGM	Assenti	-	PCR Analysis	Reg CE N°1829/2003, 183 0/2003
Allergeni	Assenti	-	-	Reg CE N°89/2003
Granulometria < 150µm	Min 98	%	Setacciatura	-

#### Caratteristiche Microbiologiche:

Parametro	Valori	Unità	Metodo
Carica batterica totale	< 10.000	ufc/g	06(S24) rev10
Muffe / Lieviti	< 500	ufc/g	06(S36) rev10
Salmonella spp	Assente	ufc/25g	06(S28) rev9
E. Coli	Assente	ufc/25g	06(S25) rev10

#### Caratteristiche Organolettiche:

Parametro	Valore	Unità	Metodo
Aspetto	Polvere impalpabile	-	Valutazione Visiva
Colore	Bianco, luminoso	-	Valutazione Visiva
Odore e sapore	Neutro	-	Valutazione Organolettica

#### Conservabilità e condizioni di stoccaggio:

24 mesi dalla data di confezionamento; conservare in luogo fresco e asciutto

#### Formato di vendita:

Pezzi		
Dimensione	Peso netto	Imballo
L390 x P 640 x H 140 mm	15 kg	Sacco carta