



CREMA DI RISO

SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Crema di riso ottenuto dalla macinazione di rottura di riso.

Ingredienti: 100% Crema di riso.

Certificazioni: ISO 9001:2000; gluten free, Kosher.

Caratteristiche chimico fisiche:

| Parametro | Valore | Unità | Metodo | Regolamenti EU |
|------------------------|-----------|-------|----------------------------|-------------------------------|
| Umidità | 12 ± 2,0 | % | D.M. 27/5/1985 | - |
| Ceneri | 0,5 ± 0,1 | % | ISO 936:1998 (E) | - |
| Metalli pesanti | | | | |
| Piombo | max 0,2 | mg/kg | 05(M1) rev10 +(R-P1) rev10 | Reg CE N°1881/2006 |
| Cadmio | max 0,1 | mg/kg | 05(M1) rev10 +(R-P1) rev10 | Reg CE N°1881/2006 |
| Aflatossine | | | | |
| B1 | max 2,0 | µg/kg | 03(S15) rev11 | Reg CE N°1881/2006 |
| B1+B2+G1+G2 | max 4,0 | µg/kg | 03(S15) rev11 | Reg CE N°1881/2006 |
| Ocratossina A | max 3,0 | µg/kg | 03(S8) rev13 | Reg CE N°1881/2006 |
| Zearalenone | max 100 | µg/kg | 03(S8) rev13 | Reg CE N°1881/2006 |
| | | | | |
| OGM | assenti | - | 10(S70)rev10 | Reg CE N°1829/2003, 1830/2003 |
| Granulometria | | | | |
| <150µm | 80 ± 5 | % | Setacciatura | - |
| >150µm | 20 ± 5 | | | |

Caratteristiche Microbiologiche:

| Parametro | Valore | Unità | Metodo |
|-------------------------|-----------|---------|---------------|
| Carica batterica totale | < 100.000 | ufc/g | 06(S24) rev10 |
| Muffe / Lieviti | < 1000 | ufc/g | 06(S36) rev10 |
| Salmonella spp | assente | ufc/25g | 06(S28) rev9 |
| Coliformi | < 100 | ufc/g | 06(S25) rev10 |

Caratteristiche Organolettiche:

| Parametro | Valore | Unità | Metodo |
|----------------|-----------------|-------|---------------------------|
| Aspetto | Crema di riso | - | Valutazione Visiva |
| Colore | Bianco | - | Valutazione Visiva |
| Odore e sapore | Tipico del riso | - | Valutazione Organolettica |

Tabella Nutrizionale (per 100g di prodotto):

| Parametro | Valore | Unità | Metodo |
|-------------------|--------------|---------|---------------------------|
| Valore Energetico | 359 / 1497,5 | kcal/kJ | Per calcolo |
| Proteine | 7,0 | g | Kjeldahl |
| Carboidrati | 80,0 | g | Per calcolo |
| Grassi | 0,5 | g | Soxhlet |
| Fibra | 0.5 | g | Enzimatico – Gravimetrico |



CREMA DI RISO

SPECIFICHE TECNICHE

Allergeni (Re. Attached 3/ bis 2003/89/CE):

| Allergeni | Presenza | Rischio di contaminazione sul prodotto finito |
|--|----------|---|
| Cereali contenenti glutine | No | No |
| Crostacei, molluschi e crostacei e prodotti a base di frutti di mare | No | No |
| Uova e prodotti a base di uova | No | No |
| Pesci e prodotti a base di pesce | No | No |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | No | No |
| Soya e prodotti a base di soya | No | No |
| Latte, prodotti derivati e zuccheri del latte | No | No |
| Frutta con guscio: noci, nocciole, arachidi ecc | No | No |
| Sedano e prodotti derivati | No | No |
| Senape e prodotti derivati | No | No |
| Sesamo e prodotti derivati | No | No |
| Anidride solforosa con concentrazione superiore a 10 mg / kg | No | No |

Conservabilità e condizioni di stoccaggio

6 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 | 25 kg | | Sacco carta | |
| Bancale | | | | |
| Dimensione | Piani | Pezzi per piano | Pezzi per bancale | Peso netto |
| L120 x P 91 X H 165 cm | 8 | 5 | 40 | 1000 kg |