



FARINA DI RISO INTEGRALE

SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto:, Farina di riso integrale ottenuta aggiungendo e miscelando la crusca di riso stabilizzata con la farina di riso.

Ingredienti: farina di riso, crusca di riso stabilizzata

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	1,2 ± 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 75	µg/kg	03(S8) rev13	Reg CE N° 1881/2006
OGM	Assenti	-	10(S70)rev10	Reg CE N°1829/2003, 1830/200 3
Granulometria	<180 µm 60% ± 5	%	Setacciatura	-
	180µm<25<250µm			
	>250µm 15% ± 5			

Caratteristiche Microbiologiche:

Parametro	Valore	Unità	Metodo
Carica batterica totale	< 100.000	ufc/g	06(S24) rev10
Muffe / Lieviti	< 100	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	Farina	-	Valutazione Visiva
Colore	Panna	-	Valutazione Visiva
Odore e sapore	Tipico del riso	-	Valutazione Organolettica



FARINA DI RISO INTEGRALE

SPECIFICHE TECNICHE

Tabella Nutrizionale (per 100g di prodotto):

Parametro	Valore	Unità	Metodo
Valore Energetico	352/1496	kcal/kJ	Per calcolo
Proteine	7,93	g	Kjeldahl
Carboidrati	74,13	g	Per calcolo
Grassi	2,54	g	Soxhlet
Fibra	2,90	g	Enzimatico – Gravimetrico

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