



## FARINA DI RISO PREGELATINIZZATA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

### SPECIFICHE TECNICHE

**Prodotto:** Farina di riso pregelatinizzata da agricoltura biologica

**Ingredienti:** 100% Farina di riso pregelatinizzata da agricoltura biologica (Reg CEE 2092/91)

**Certificazioni:** Biologico (Reg CEE 2092/91), ISO 9001: 2000, Gluten free, Kosher

### Chemical and physical characteristics:

Parametro	Valore	Unità	Metodo	Regolamenti UE
Umidità	12 ± 2	%	105°C fino a peso costante	-
Ceneri	0,8	%	ISO 936:1998 (E)	-
<b>Metalli pesanti</b>				
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
<b>Aflatossine</b>				
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
<b>Pesticidi</b>	<0,01	mg/kg	01(E10) rev10	Reg CE 2092/91
<b>OGM</b>	Assenti	-	10(S70)rev10	Reg CE N° 1829/2003, 1830/2003
<b>granulometria &gt;150µm</b>	max 80	%	Setacciatura	-
<b>&lt;75µm</b>	max 20	%		
<b>Viscosità</b>	Secondo richiesta del cliente			

### Caratteristiche microbiologiche:

Parametro	Valore	Unità	Metodo
Carica batterica totale	< 1000	ufc/g	06(S24) rev10
Muffe / Lieviti	< 100	ufc/g	06(S36) rev10
Salmonella spp	Assente	ufc/25g	06(S28) rev9
Coliformi	< 10	ufc/g	06(S25) rev10

### Caratteristiche Organolettiche:

Parametro	Valore	Unità	Metodo
Aspetto	Polvere molto fine	-	Valutazione Visiva
Colore	Bianco crema	-	Valutazione Visiva
Odore e sapore	Riso cotto	-	Valutazione Organolettica



## FARINA DI RISO PREGELATINIZZATA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

### SPECIFICHE TECNICHE

#### Tabella Nutrizionale (per 100g di prodotto):

Parametro	Valore	Unità	Metodo
Valore Energetico	336,7 / 1415	kcal/kJ	Per calcolo
Proteine	6,5	g	Kjeldahl
Carboidrati	76,2	g	Per calcolo
Grassi	0,7	g	Soxhlet

#### 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

12 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