



GAMMA ORYZANOLO

SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Gamma oryzanolo isolato da crusca di riso, in polvere

Ingredienti: 95% gamma oryzanolo min.

Caratteristiche chimico fisiche:

Parametro	Valore	Unità	Metodo	Regolamenti EU
Perdita di peso per essiccamento	<1,0	%	03(M2) rev8	-
Residuo secco alla combustione	0,2	%	04(S1) rev5	-
Punto di fusione	135-155	°C	04(P1) rev6	-
Metalli Pesanti	<20,0	ppm	05(M1) rev10 +(R-P1) rev10	Reg CE N° 1881/2006
Piombo	<2,0	ppm	05(M1) rev10 +(R-P1) rev10	Reg CE N° 1881/2006
Mercurio	<0,5	ppm	05(M1) rev10 +(R-P1) rev10	Reg CE N° 1881/2006
Arsenico	<2,0	ppm	05(M1) rev10 +(R-P1) rev10	Reg CE N° 1881/2006
Ceneri	<5,0	%	ISO 936:1998 (E)	-
OGM	Assenti		10(S70)rev10	Reg CE N° 1829/2003, 1830/2003
Densità	0,3-0,35	%	-	-
Micotossine	Assenti	µg/kg	03(S15) rev11	
Pesticidi	Assenti	mg/kg	01 (E10) rev 10	

Caratteristiche Microbiologiche:

Parametro	Valore	Unità	Metodo
Carica batterica totale	< 1000	ufc/g	06(S24) rev10
Muffe / Lieviti	< 100	ufc/g	06(S36) rev10
Enterobatteriacee + Gram-negativi	< 100	ufc/g	06(S32) rev10
Salmonella spp	Assente	ufc/25g	06(S28) rev9
E. Coli	Assente	ufc/g	06(S25) rev10

Caratteristiche Organolettiche:

Parametro	Valore	Unità	Metodo
Aspetto	Polvere impalpabile	-	Valutazione Visiva
Colore	Bianco/panna	-	Valutazione Visiva
Odore e Sapore	Tipico	-	Valutazione Organolettica



GAMMA ORYZANOLO

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:

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

Formato di vendita:

Sacco carta da 10 Kg