



POLVERE DI RISO

SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Polvere di riso.

Ingredienti: Polvere di riso ottenuta a partire dalla bevanda di riso, sale marino.

Caratteristiche chimico fisiche:

| Parametro | Valore | Unità | Metodo | Regolamenti EU |
|---------------------------------|-----------|-------|----------------------------|---------------------------------|
| Umidità | 3,5 | % | 105°C fino a peso costante | - |
| pH | 6,8 – 7,2 | % | Diluizione in acqua 1:10 | - |
| Ceneri | 0,4 | % | ISO 936:1998 (E) | - |
| R.O. | 7,5 – 8 | °brix | Diluizione in acqua 1:10 | - |
| Aflatossine | | | | |
| B1, B2, G1, G2 | < 0,05 | µg/kg | 03(S15) rev11 | Reg CE N° 1881/2006 |
| OGM | Assenti | - | 10(S70)rev10 | Reg CE N° 1829/2003, 1830/20 03 |
| Allergeni | Assenti | - | | Reg. CE N° 89/2003 |
| Granulometria > 75 µm | Max 7% | % | Setacciatura | - |

Caratteristiche Microbiologiche:

| Parametro | Valore | Unità | Metodo |
|-------------------------|----------|---------|---------------|
| Carica batterica totale | < 10.000 | ufc/ml | 06(S24) rev10 |
| Salmonella | Assente | ufc/25g | 06(S28) rev9 |
| E. Coli | Assenti | ufc/g | 06(S25) rev10 |

Tabella Nutrizionale (per 100g di prodotto):

| Parametro | Valore | Unità |
|-------------------|----------|---------|
| Valore Energetico | 383/1625 | kcal/kJ |
| Proteine | 1,1 | G |
| Carboidrati | 92 | G |
| Di cui zuccheri | 16 | G |
| Grassi | 1,2 | G |
| Di cui saturi | 0,5 | G |
| Fibra alimentare | 1 | g |
| Sodio | 0,06 | g |

Caratteristiche organolettiche:

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

Conservabilità e condizioni di stoccaggio:

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

Formato di vendita:

Sacchi alluminio da 25 kg