



Pag. 1 di 3  
REV. 1 del 04.01.2016

## SCHEDA TECNICA

# FARINA DI RISO

### TIPO DI PRODOTTO

Polvere di riso. Prodotto ottenuto mediante processo di macinazione di riso e/o rotture di riso, precedentemente sottoposto a passaggi con macchine pulitrici, sbiancatrici, cernitrici e selezionatrice ottica.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto: polvere fine

Colore: bianco

Sapore: tipico del riso senza retrogusto.

Odore: tipico del riso.

Umidità	12,00 g/100g. ± 2,00
Ceneri	0,50 g/100g. ± 0,20
Energia	1489 kJ / 351 Kcal
Proteine	7,00 g/100g. ± 1,50
Grassi	0,50 g/100g. ± 0,30
- di cui acidi grassi saturi	< 0,2g/100g.
Carboidrati	79,00 g/100g. ± 5,00
- di cui zuccheri	< 0,5g/100g.
Fibra	1,00 g/100g. ± 0,5
Sale	< 0,1g/100g.
Granulometria	< 150 µm ± 5%
Piombo	< 0,20 mg/Kg.
Cadmio	< 0,20 mg/Kg.
Arsenico inorganico	< 0,20 mg/Kg.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	≤ 000000 UFC/g	Coliformi totali	≤ 1000 UFC/g
E.coli	≤ 100 UFC/g	Muffe e lieviti	≤ 10000 UFC/g
Stafilococchi Aureus	≤ 1000 UFC/g	Bacillus cereus	≤ 10000 UFC/g
Salmonella	assente in 25 g.	Listeria monocytogenes	assente in 25g.
Aflatossina B1	≤ 2 µg/Kg.	Aflatossine B1+B2+G1+G2	≤ 4 µg/Kg.
Ocratossina A	≤ 3 µg/Kg.		

### DOSE D'USO

La farina di riso può essere utilizzata come ingrediente per prodotti da forno, dessert, cereali per la prima colazione, salse, sughi, paste e gnocchi.

Inoltre può essere utilizzato come spolvero per pasta fresca o prodotti di salumeria (es. salami) e nella preparazione di stucchi (es. prosciutti crudi).

La farina di riso è adatta anche per le preparazioni di prodotti senza glutine.



#### IMBALLAGGIO

Sacchi carta da 25 Kg.

Gli imballi sono conformi al Reg. CE 1935/04, al Reg. CE 2023/06 e al D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti.

#### CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere consumato preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.

Stoccare in ambiente fresco, areato ed asciutto, nell'omballo originale ed integro, ad una temperatura di +17°C ed una umidità relativa del 65%, non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o prodotti maleodoranti.

Il prodotto è per natura soggetto agli attacchi degli infestanti: si consiglia pertanto un rapido ricambio, ma soprattutto nei mesi estivi si consiglia di stoccarlo secondo le modalità sopra descritte.

La data di scadenza indicata sul prodotto si riferisce al prodotto correttamente conservato.

#### CONTAMINANTI

Filth test (D.M. del 02/01/99 / GU 64 del 18/03/99; Valori guida FDA/USA)

- frammenti insetti < 50 su 50g.

- peli roditori < 1 su 50g.

Residui fitosanitari (Reg. CE 178/06- Reg. CE 396/05 e s.m.a. / D.M.27/08/04 e s.m.a.)

- entro limiti normativi

Irradiazioni: non vengono utilizzate materie prime irradiate e il prodotto non è irradiato.

#### ORIGINE VEGETALE

Specie botanica del riso: *Oryza sativa*.

La farina di riso è ottenuta da materiali di origine vegetale al 100%.

#### NOTE AGGIUNTIVE

Per la farina di riso non è applicabile la richiesta di emissione di una scheda di sicurezza in quanto trattasi di prodotti alimentari non classificati pericolosi e non contenenti sostanze pericolose per la salute o l'ambiente.

Questo prodotto pertanto non necessita di registrazione REACH secondo il Reg. (CE) n. 1272/08 relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'omballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le Direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al Reg. (CE) n. 1907/2006.



**ALLERGENI**

Ai sensi del Reg. UE 1169/2011 (All. II) e successive modifiche:

ALLERGENI	SI	NO	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (cioè grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Junglas regia</i> ), noci di agaciu (Anacardium occidentale), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO <sub>2</sub>		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

**OGM**

In base alle Direttive CE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche, il prodotto NON è OGM, non deriva e non contiene OGM.

**GLUTINE**

Il prodotto non contiene glutine e non è fonte di glutine.

La presente scheda annulla e sostituisce ogni versione precedente.

Le informazioni qui riportate sono redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze. Esse non sollevano, comunque, l'utilizzatore dall'identificare il prodotto ricevuto, da controllare la conformità, dal condurre in proprio analisi e prove tecnologiche e dall'adottare specifiche precauzioni d'uso attenendosi alle vigenti legislazioni e regolamenti. *La ditta declina ogni responsabilità per qualsiasi uso improprio del prodotto.*

FARINA DI RISO