

## SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

### DATI TECNICI - CONFEZIONE

TIPO E MATERIALE:	Sacco carta da kg.25						
DIMENSIONI:	MM	L.	390	P.	640	H.	140
PESO NETTO:	KG.	25					

### DATI TECNICI - IMBALLO

TIPO:	Sacco carta da kg.25						
UNITA' DI VENDITA:	Sacco carta da kg.25						
DIMENSIONI:	MM	L.	390	P.	640	H.	140
PESO NETTO:	KG.	25					

### DATI TECNICI - PALLET

TIPO:	Pallet EPAL						
UNITA' DI VENDITA:	40 sacchi da kg.25						
FORMATO:	40 sacchi per pallet						
NUMERO CARTONI X STRATO:	5 Cartoni						
NUMERO STRATI X PALLET:	8 Strati						
DIMENSIONI:	CM.	L.	120	P.	91	H.	165
PESO NETTO:	KG.	1000,00					

### CODICI PRODOTTO

CODICE E.A.N. CONFEZIONE:	8001860410697	
CODICE E.A.N. IMBALLO:	8001860205903	
CODICE ARTICOLO PRODOTTO	FA25TCM	
ALIQUOTA I.V.A.	10	%

### VITA TOTALE DEL PRODOTTO

6 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

### VITA MINIMA GARANTITA

1 MESE ALLA DATA DI SCADENZA

### ORIGINE

ITALIA



FARINA DI RISO  
CONFEZIONI DA KG.25 CARTA





## FARINA DI RISO

### SPECIFICHE TECNICHE

**Caratteristiche del Prodotto:** Farina di riso ottenuto dalla macinazione della rottura di riso, liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità, e conforme al reg. CE 852/04.

**Ingredienti:** 100% Farina di riso.

**Certificazioni:** BRC, IFS, ISO 9001:2008, Kosher.

#### Caratteristiche chimico fisiche:

Parametro	Valore	Unità
Umidità e sost. volatili	< 14,5	%
GLUTINE	< 20	ppm
Piombo	max 0,2	mg/kg
Cadmio	max 0,2	mg/kg
Filth test (frammenti)	Max 50	in 50g
Insetti interi vivi o morti	Assenti	in 50g
Residui pesticidi	Limiti di Legge	Ppm
Sostanze estranee	Assenti	
Alfatossine		
B1	max 2,0	µg/kg
B1+B2+G1+G2	max 4,0	µg/kg
Ocratossina A	max 3,0	µg/kg
OGM	Assenti	-
Granulometria	>250µm 0 - 10	%
	>150µm 40 - 55	
	<150µm 35 - 50	

#### Caratteristiche Microbiologiche:

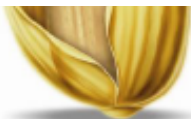
Parametro	Valore medio	Valore Massimo	Unità
Carica batterica totale	$\leq 10^4$	$\leq 10^5$	ufc/g
Muffe / Lieviti	$\leq 10^3$	$\leq 10^4$	ufc/g
Coliformi totali	$\leq 10^2$	$\leq 10^3$	ufc/g
Salmonella spp	Assente	Assente	ufc/25g

#### Caratteristiche Organolettiche:

Parametro	Valore	Metodo
Aspetto	Farina	Valutazione Visiva
Colore	Bianco	Valutazione Visiva
Odore e sapore	Tipico del riso	Valutazione Organolettica



## FARINA DI RISO



## SPECIFICHE TECNICHE

Tabella Nutrizionale (per 100g di prodotto):

Parametro	Valore	Unità
Energia	352 / 1494	kcal/kJ
Grassi	1	g
Di cui acidi grassi saturi	0,38	g
Carboidrati	79,0	g
Di cui zuccheri	0,26	g
Fibre	0,5	g
Proteine	6,5	g
Sale	4,1	mg

Allergeni (Re. Attached 3/ bis 2003/89/CE):

Allergeni	Presenza	Rischio di contaminazione sul prodotto finito	Presenza nello stabilimento produttivo
Cereali contenenti glutine	No	No	Si
Crostacei, molluschi e crostacei e prodotti a base di frutti di mare	No	No	Si
Uova e prodotti a base di uova	No	No	No
Pesci e prodotti a base di pesce	No	No	Si
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	Si	Si
Latte, prodotti derivati e zuccheri del latte	No	No	Si
Frutta con guscio: noci, nocciole, arachidi ecc	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	Si
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
Anidride solforosa con concentrazione superiore a 10 mg / kg	No	No	No

### Conservabilità e condizioni di stoccaggio

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