

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:		1									
DIMENSIONI:		MM	L.	390	P.	640	H.	140			
PESO NETTO:		KG.	25								
DATI TECNICI - PALLET											
TIPO:		Pallet EPAL									
UNITA' DI VENDITA:		40									
CARTONI PER PALLET		40									
CARTONI X STRATO:		5									
STRATI X PALLET:		8									
DIMENSIONI:		CM.	L.	120	P.	91	H.	165			
PESO NETTO:		KG.	1000,00								
CODICI PRODOTTO											
EAN CONFEZIONE:		8 0 0 1 8 6 0 4 1 0 6 9 7									
EAN IMBALLO:		8 0 0 1 8 6 0 4 1 0 6 9 7									
CODICE ARTICOLO PRODOTTO:		FA25TC									
ALIQUOTA I.V.A.		10				%					
VITA TOTALE DEL PRODOTTO											
6 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO											
VITA MINIMA GARANTITA											
4 MESI ALLA DATA DI SCADENZA											
ORIGINE											

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 re. CE 852/04.

Ingredienti: 100% Farina di riso.

Caratteristiche chimico fisiche:

Parametro	Valore	Unità
Umidità e sost. volatili	< 14,5	%
GLUTINE	< 20	ppm
Metalli pesanti	Limiti di legge EU	mg/kg
Filth test (frammenti)	Max 50	in 50g
Insetti interi vivi o morti	Assenti	in 50g
Residui pesticidi	Limiti di Legge EU	Ppm
Sostanze estranee	Assenti	
Alfatossine		
B1	Limiti di Legge EU	µg/kg
B1+B2+G1+G2	Limiti di Legge EU	µg/kg
Ocratossina A	Limiti di Legge EU	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





Scotti
INGREDIENTS
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):

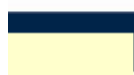
Allergeni	Presenza	Rischio di contaminazione sul prodotto finito	Presenza nello stabilimento produttivo
Cereali contenenti glutine	No	No	Si
Crostacei, molluschi e prodotti a base di frutti di mare	No	No	Si
Uova e prodotti a base di uova	No	No	Si
Pesci e prodotti a base di pesce	No	No	Si
Arachidi e prodotti 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	Si
Sedano e prodotti derivati	No	No	Si
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	Si
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
Molluschi	No	No	Si
Anidride solforosa con concentrazione superiore a 10 mg / kg	No	No	Si

Conservabilità e condizioni di stoccaggio

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



page 1/2



.....

]