

	Mod.MHS05-1 Scheda tecnica prodotto finito	STP n. 111
	Prodotto: FARINA DI RISO	Agg. 07/04/2026

Prodotto	FARINA DI RISO		
Descrizione prodotto	<u>Sfarinati di riso</u>		
Brand	Molino sul Clitunno ■	Cliente □	Tutti □
Step principali processo	Macinazione o rotture di riso		

Elenco Ingredienti		%
Farina di riso		100

Caratteristiche Chimico-Fisiche	Parametro	U. M.	Min	Max
	Umidità	%	10	14
	Ceneri	% S.S.	0.30	0.70
	Glutine	% S.S.	-	
	W	joules	-	
	P/L		-	
	Stabilità	Min.	-	
	Assorbimento	U.B.	-	
	Amilogramma	U.A.	-	
Filt Test	Insetti Interi (larve)	N°/50g		0
	Frammenti di Insetti	N°/50g		50
	Peli di roditori o loro frammenti	N°/50g		0

	Mod.MHS05-1 Scheda tecnica prodotto finito	STP n. 111
	Prodotto: FARINA DI RISO	Agg. 07/04/2026

Caratteristiche Microbiologiche	Parametro	U. M.	Limite interno
	Carica Batterica Totale (CBT 30°C)	ufc/g	<500.000 ufc/g
	Coliformi Totali (CT)	ufc/g	<10.000 ufc/g
	E. Coli	ufc/g	<100 ufc/g
	Staphylococchi coag.Positivi	ufc/g	<1.000 ufc/g
	Salmonella ssp	ass/pres/25g	Assente
	Muffe	ufc/g	<10.000 ufc/g
	Lieviti	ufc/g	<10.000 ufc/g
	Bacillus Cereus	ufc/g	<1.000 ufc/g

Contaminanti nei prodotti alimentari (metalli pesanti, micotossine,.....)	Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. (es. Reg. UE 420/2011)
Residui di fitofarmaci:	Entro i limiti massimi (LMR) previsti dal Reg. CE 396/2005 e s.m.i.
OGM	Prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati in accordo con i Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 e s.m.i.
Irraggiamento	Non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti
Allergeni	Vedi tabella a seguire
Imballaggio	Il materiale di confezionamento utilizzato è idoneo al contatto con gli alimenti e all'uso previsto; ai sensi della normativa cogente applicabile.

Valori Nutrizionali Medi per 100g di prodotto

Valore Energetico	kJ	1627
	kcal	384
Grassi	g	0.5
di cui: Saturi	g	0
Carboidrati	g	87
di cui Zuccheri	g	0
Fibre	g	1.0
Proteine	g	7.3
Sale	g	0

	Mod.MHS05-1 Scheda tecnica prodotto finito	STP n. 111
	Prodotto: FARINA DI RISO	Agg. 07/04/2026

•Confezionamento	In sacchi da 15 kg di carta
•Lotto	Codice numerico di sei cifre ddmmyy (dd fa riferimento al giorno, mm al mese e yy all'anno di confezionamento)
•Shelf-life	Negli imballi primari integri: Sei mesi espresso in GG/MM/AA (Giorno, Mese e Anno) dalla data di confezionamento
•Modalità di conservazione	Conservare in un luogo fresco, areato ed asciutto ad una temperatura di +17°C ed umidità relativa del 65%, non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o prodotti maleodoranti
•Destinazione d'uso	Semola riso per prodotti da forno salse, sughi, paste o come spolvero per paste o salumeria
•Limitazioni d'uso	Soggetti celiaci e persone allergiche a sostanze indicate nella tabella a seguire

Allergeni (Direttiva CEE/CEEA/CE n° 89/2003 e smi)	L'allergene è presente nel prodotto come suo ingrediente e/o come costituente di un altro ingrediente del prodotto stesso		L'allergene è presente in altri prodotti con pericolo di contaminazione accidentale (es. linee di produzione comuni)		L'allergene è presente nello stabilimento di produzione stoccaggio (ma non sussiste rischio di contaminazione crociata)	
Cereali contenenti glutine*		NO	SI		--	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		NO		NO		NO
Uova e prodotti a base di uova.		NO		NO		NO
Pesce e prodotti a base di pesce.		NO		NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		NO		NO		NO
Soia e prodotti e prodotti a base di soia		NO		NO		NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).		NO		NO		NO
Frutta a guscio ** e prodotti derivati		NO		NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano.		NO		NO		NO
Senape e prodotti a base di senape.		NO		NO		NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		NO		NO		NO
Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l come SO ₂ .		NO		NO		NO
Molluschi e loro derivati		NO		NO		NO
Lupini e loro derivati		NO		NO		NO

* cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

** cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia).