

SCHEDA TECNICA

Farina di Riso

REV. 1 DEL 24.03.2021

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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. Specie botanica del riso: ORYZA SATIVA. Gli sfarinati di riso sono ottenuti da materie prime di origine vegetale al 100%. Origine Italia.

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Farina di riso	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	Il prodotto conserva le sue proprietà specifiche se mantenuto in luogo fresco, aerato ed asciutto, ad una temperatura di +17°C ed umidità relativa del 65%, non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o prodotti maleodoranti. Il prodotto è per natura soggetto all'attacco degli infestanti per tanto è fondamentale stoccare il prodotto come indicato.
ETICHETTATURA	Farina di riso	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (SHELF LIFE)	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla produzione. La shelf life del prodotto viene garantita se vengono rispettate le modalità di conservazione previste.
INGREDIENTI	Farina di riso	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA	4 mesi

CODICE EAN CONFEZIONE	8033971746686 (10 KG)
FORMATO	10 kg , 25 kg
CONFEZIONAMENTO	Sacco carta (PAP 22)
IDENTIFICAZIONE LOTTO	Codice alfanumerico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/CHIMICO-FISICHE	
Aspetto	Polvere
Odore	Tipico del riso
Sapore	Tipico del riso, senza retrogusti
Colore	Bianco
Granulometria	<150 µm +5%
Umidità	10-14 %
Ceneri	0,2-0,7 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICHE	Valore
Carica batterica totale	<500.000 cfu/g
Lieviti	<10.000 cfu/g
Muffe	<10.000 cfu/g
Escherichia coli	<100 cfu/g
Staphylococcus aureus	<1.000 cfu/g
Salmonella	Assente in 25 g
Bacillus cereus	<1.000 cfu/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Coliformi totali	<10.000 cfu/g

CONTAMINANTI CHIMICI	Valore	U.M.
Aflatossina B1	<2	ppb
Aflatossine totali	<4	ppb
Ocratossina A	<3	ppb
Piombo	<0,20	ppm
Cadmio	<0,20	ppm
Arsenico inorganico	<0,20	ppm
Filth test	<50 frammenti	In 50g

PESTICIDI E ALTRI CONTAMINANTI	Valore	Valore di legge
Residui fitofarmaci (ppm)	Nei limiti di legge	Reg CE n. 178/06 - Reg CE n.396/05 e s.m.a D.M 27/08/04 e s.m.a

Ogm

Si dichiara che gli SFARINATI DI RISO non contengono ingredienti che, in accordo con il Reg. CE n° 1829/03 ed il Reg. CE n° 1830/03 e succ. agg. richiedano etichettatura supplementare: non contengono OGM e non sono derivati da OGM.

Irradiazioni

Nel sito non sono presenti impianti di irradiazione e non sono utilizzate materie prime irradiate.

Dichiarazione HACCP

La Casillo Group dispone di manuali di autocontrollo redatti alla luce dei Reg. Ce n.178 del 28/01/2002; n.852 del 29/04/2004; n.882 del 29/04/2004 e n.2073 del 15/11/2005 e s.m.i.

Certificazione di Qualità Volontarie

La Casillo Group è certificata secondo gli standard di qualità internazionali:

ISO 9001-Sistema di Gestione della Qualità;

ISO 14001-Sistema di Gestione Ambientale;

BRC- Certificazione di Prodotto;

ISO 22005 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

HALAL

KOSHER

Conformità imballi

Gli imballi utilizzati sono conformi al Reg. (CE) n.1935/04 relativo ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, al Reg. (CE) n. 2023/06 sulle buone pratiche di fabbricazione e rispondono ai requisiti del D.M 21/03/73 e succ. agg. (disciplina igienica degli imballaggi). Le eventuali componenti plastiche degli imballi sono conformi al Reg. (UE) n.10/2011 e succ. agg.

Applicazioni

Ingredienti per prodotti da forno, dessert, cereali da prima colazione, salse, sughi, paste e gnocchi. Possono essere utilizzati come spolvero per pasta fresca o prodotti di salumeria (es. salami) e nella preparazione di stucchi (es. per prosciutti crudi). Gli sfarinati di riso sono adatti anche per le preparazioni dei prodotti senza glutine. Prodotti destinati ad utilizzi professionali. Non destinati al consumatore finale e collettività.

Informazioni Allergeni normati dalla legislazione vigente (Reg. EU 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	PRESENZA IN RICETTA (SI/NO)	POSSIBILE CONTAMINAZIONE INDIRETTA	PRESENZA NEL SITO DI PRODUZIONE (SI/NO)
Cereali contenenti glutine (*) e prodotti derivati	NO	NO (Glutine < 20ppm)	NO
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 a base di soia	NO	SI (da campo)	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso 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 sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di so ₂	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati

** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland

Dichiarazione nutrizionale

Valori Nutrizionali Medi (per 100 g)	Unità di misura	Valore
Energia	kJ-kcal	1489-351
Grassi	g	0,50
Di cui acidi grassi saturi	g	0,2
Carboidrati	g	79
Zuccheri	g	0,5
Fibre	g	1,0
Proteine	g	7,0
Sale	g	<0,1