



## SCHEDA TECNICA

Farina di Riso

Rev.00 del 16/10/2020

### 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%.

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.
ETICHETTATURA	Farina di riso	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (SHELF LIFE)	Da consumarsi preferibilmente entro 11 mesi dalla produzione. La shelf life del prodotto viene garantita se vengono rispettate le modalità di conservazione previste.
INGREDIENTI	Farina di riso		

FORMATO	500 g
CONFEZIONAMENTO	Atmosfera modificata
IDENTIFICAZIONE LOTTO	Codice alfanumerico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/CHIMICO-FISICHE	
Aspetto	Polvere
Odore	Tipico
Sapore	Tipico, 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	<1000 cfu/g
Salmonella	Assente in 25 g
Bacillus cereus	<1000 cfu/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g



CONTAMINANTI CHIMICI	Valore	U.M.
Aflatossina B1	<2	ppb
Aflatossine totali	<4	ppb
Ocratossina A	<3	ppb
Deossinivalenolo (DON)	<750	ppb
Zearalenone	<75	µg/kg
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 (EC) n. 178/06 - Reg (EC) 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.

### Dichiarazione Irradiazioni

Nel nostro sito non sono presenti impianti di irradiazione e non vengono 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;

IFS- Certificazione di Prodotto;

ISO 22005 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

HALAL

KOSHER

### Caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento

Materiale conforme alla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg Ce 1935/2004, 10/2001); D.M. 21/03/1973 e s.m.i.



**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	SI	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 a base di soia	NO	SI	SI
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	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di so <sub>2</sub>	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 (per 100 g)	Unità di misura	Valore
<b>Energia</b>	<b>kJ-kcal</b>	<b>1630-384</b>
<b>Grassi</b>	<b>g</b>	<b>0,50</b>
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b>	<b>0,2</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>g</b>	<b>87</b>
<b>Zuccheri</b>	<b>g</b>	<b>0,5</b>
<b>Fibre</b>	<b>g</b>	<b>1,0</b>
<b>Proteine</b>	<b>g</b>	<b>7,0</b>
<b>Sale</b>	<b>g</b>	<b>0,1</b>



### Caratteristiche del packaging (imballo primario):

Lunghezza (cm)	9,2
Larghezza (cm)	6,4
Altezza (cm)	21,0
Peso	519 g
EAN confezione	8033971741452

### Caratteristiche del packaging (imballo secondario):

Tipologia	Film termoretraibile
Lunghezza (cm)	22,0
Larghezza (cm)	37,0
Altezza (cm)	21,0
Peso	0,30 g

Codice EAN-ITF fardello/cartone	
Pz per imballo	10

### Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione

Colli per strato	10
N.ro strati per pallet	7
N.ro fardelli/cartoni per pedana	70
Tipo di bancale a rendere	EPAL
Larghezza pallet (cm)	80
Lunghezza pallet (cm)	120
Altezza pallet (comprensivo di pedana) (cm)	160
Peso netto pallet	400 kg circa
Sovrapposizione Bancale	No
Protezione esterna Pallet	Film estensibile