



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO
PRODUZIONE VEGETALI DI ALTA QUALITÀ
TIPOLOGIA

500 g *Fior di riso*



Ed 02 IT
DUO 0,5KG_ST
Rev. 00
Set 2021

Pag. 1 di 2

La Farina di Napoli

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

AUTORIZZAZIONE MINISTERO SALUTE RIF N° 689/12 DEL 10 MARZO 2010

DATI GENERALI

Prodotto Prodotto in ITALIA Made in ITALY	FARINA DI RISO Sfarinato di Riso per Prodotti da Forno con Materie Prime Senza Glutine	Confezionamento 	Confezione primaria Sacchetto stampato termosaldato idoneo all'uso alimentare stampato ATM-PROT: Confezionato in atmosfera protettiva (Azoto/CO ₂) <u>Tipo:</u>
Origine (materia prima)	UE / non UE		Confezione secondaria: Cartone-cellulosa poli-accoppiato-multistrato.
Dichiarazioni Rif. di Legge	Reg. CE 41/2009 - D.Lgs n.111 /1992 Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 Reg. (UE) 828/2014	Reg. CE n°1935/2004 Reg. CE n°2023/2006	
OGM 	Prodotto conforme ai NO OGM NO - Organismi Geneticamente Modificati Reg. CE 1829 /2003 Reg. CE 1830/2003 s.m.i.	Sacchetti/cartone - packaging size Misure cartone - sizes carton Peso cartone - Weight carton Cartoni/bancale - cartons/bench	n. 12 pezzi da 500 g 390x235x163H mm 6 kg (13.22 Lb) n. 99 - 9 a piano x11 (594 kg) pallet: 80x120 cm n. 132 - 12 a piano x 11 (858 kg) pallet: 100x120 cm
Glutine 	Prodotto conforme secondo la procedura di cui all'art.7 del D.Lgs 27.01.1992, n.111 e Reg. CE 41/2009 SENZA GLUTINE Prodotto conforme Reg. CE 609/2013-UE 828/2014 (glutine <20ppm)	Autorizzazione Ministero Salute 	Rif n° 689/12 del 10/03/2010 prot Min. Salute Prodotto in stabilimento con Autorizzazione Ministero Salute per la produzione di alimenti senza glutine

Ingredienti	• <i>Farina di Riso</i>		
Aspetto/Colore	Fine polveroso / Bianco	Sapore	Amidaceo, neutro
Odore	Gradevole, tipico della farina naturale, assenza di odori estranei.	Tipologia	Senza Glutine

Prodotto/Marchio 	SFARINATO DI RISO PER PRODOTTI DA FORNO CON MATERIE PRIME SENZA GLUTINE Farina di riso perfetta per la frittura, tempura e spolvero da bancone. Semilavorato per uso professionale per preparazioni di prodotti senza glutine e anche per pizza tradizionale. Lo sfarinato ed i prodotti da forno ottenuti con lavorazione priva di contaminazioni da glutine sono adatti al consumo da parte di persone che presentano la celiachia e devono seguire una dieta rigorosamente senza glutine. Ideale anche per il consumo da parte di persone non celiache che scelgono un'alimentazione in cui il glutine sia inferiore a 20ppm.
-----------------------------	--

Caratteristiche	Prodotto da materie prime intrinsecamente prive di glutine. Semplice e rapido nella sua utilizzazione. Per PREPARATI ad alta CONSERVABILITÀ E DIGERIBILITÀ .		
Allergeni	Senza glutine	< 20 p.p.m. < 20 mg/kg sul tal quale	Additivi Nessuna presenza
CONTROLLI LABORATORIO CHIMICO	GLUTINE (limite di legge)	< 20 p.p.m.	Ricerca (GLIADINA) ELISA Immuno-Enzimatica
Avvertenze	Per l'utilizzo di tale prodotto, al fine di evitare qualunque possibilità di contaminazione (crossing over), si raccomanda di effettuare una accurata pulizia degli utensili e dei banchi di lavoro con i quali viene a contatto. Al termine della lavorazione, il prodotto deve essere riposto nel suo imballo originale ben chiuso in un locale separato al riparo dell'umidità lontano da fonti di calore e dalla luce diretta solare.		

Conservazione	Temperatura di stoccaggio: Il prodotto si conserva (Optimum TMC), in confezione originale sigillata se tenuto in luogo fresco ed asciutto e lontano da fonti di calore e luce. Tenere al riparo da umidità (<60% U.R.). Temperature max 24°C . Richiudere con cura le confezioni dopo l'uso.		
T.M.C. / Durabilità	Rif.to: data di confezionamento	Lotto	Process line /gg. (14 Mesi) Shelf Life
Codice EAN	Unità (Peso Sacchetto)	U.C. 0,5 Kg	Codice EAN: 8014601654571 SINGOLA CONFEZIONE COD.ART. FRI
	(Peso Confezione)	U.C. 6 Kg	Codice EAN: 8014601654588 CARTONE (12 CONFEZIONI) N. 12 PEZZI DA 0,5 KG



SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO

PRODUZIONE VEGETALI DI ALTA QUALITÀ

TIPOLOGIA

500 g Fior di riso



Ed 02 IT
DUO 0,5KG_S1
Rev. 00
Set 2021

Pag. 2 di 2

La Farina di Napoli

ANALISI DI PRODOTTO

Valori sono ottenuti d calcolo teorico mediante analisi di laboratorio, schede tecniche e/o letteratura

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

(valori medi - riferimento 100 gr. di prodotto finito)

MICRONUTRIENTI *

Dati Ricerca INRAAN - Istituto CREA-

Parametro	Valore/Unità di Misura (%)	Parametro	Val./Unità di Misura (%)	SALI MINERALI (valori medi per 100g)	VITAMINE (valori medi per 100g)
Grassi p/p di cui ac. grassi saturi	0,5 0,1	Proteine p/p (N x 6.25)	7,5	Calcio	Tiamina - B1
Carboidrati p/p di cui zuccheri	82 0,4	Sale (Na x 2,5) (g.)	0	Fosforo	Riboflavina -B2
Fibre Alimentari	1,0	Glutine	<20 ppm (mg/kg)	Magnesio	Niacina - PP
				Ferro	Potassio

Totale su 100 g. di prodotto finito	Energia Kcal	365	Valore Energetico Kjoule	1.548
-------------------------------------	--------------	------------	--------------------------	--------------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE



Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 500.000	HA
Miceti totali Muffe e lieviti	UFC /g	< 1000 <10.000	HA
Coliformi totali	UFC / g (MPN /g)	≤ 10.000	STD-

Escherichia coli	UFC/g	< 10	Clostridium spp.	UFC/g	Assente	Staphylococcus aureus c.p.	UFC/g	≤ 1000
Bacillus cereus	UFC/g	≤ 1000	Bacillus spp.	UFC/g	< 10	Salmonella spp.	UFC / 25g	Assente
						Listeria monocytogenes	UFC / 25g	Assente

RESIDUI E MICROPARTICELLE

RESIDUI	Caputo std mg /Kg	RESIDUI	Caputo std mg /Kg	METALLI PESANTI	Caputo std mg /Kg
AGROFARMACI Insetticidi/Acaricidi Fungicidi	< 0,01 Inferiore ai Limiti di legge	Glyphosate	< 0,01 Inferiore ai Limiti di legge	Lead Arsenico	< 0,2 ≤ 0,20 Inferiore ai Limiti di legge
MICOTOSSINE	Caputo std µg /Kg	MICOTOSSINE	Caputo std µg /Kg	OGM	Methodology
Total Aflatoxins (B1+B2+G1+G2) / Aflatoxin B1	< 4 / < 2 Limiti di Food Safety	Ochratoxin A - OTA Deossinivalenolo - DON	< 3 < 750 Limiti di Food Safety	DNA	RICERCA QUALITATIVA OGM-SCREENING ESTESQ
					Controllo Promotori 35S-NOS-FMV- Negativo

CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'allegato 2 del Reg. UE n. 1169/2011 - Mandatory declaration of Allergenic Ingredients

ALLERGENI Reg. UE 1169/2011 - Dir. 2003/89 - D. Lgs. n. 114/06 - D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 - Legge n. 88 del 7 Luglio 2009 e ss.mm. e ii. Evidenza allergene: SI NO

Allergene	Nel prodotto	Sulla linea di produzione	In stabilimento	Cross contaminazione	Allergene	Nel prodotto	Sulla linea di produzione	In stabilimento	Cross contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	NO	NO	NO	NO	Frutta a guscio: 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) e derivati.	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO	Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO	Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO	Semi di sesamo e prodotti a derivati	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO	Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO2.	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO	Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	NO	NO	SI	NO	Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO

CONTROLLI DI PROCESSO / SEMILAVORATO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO

RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU SEMILAVORATO _ Analisi HACCP _HA
 (Applicazione Sistema di Controllo HACCP -SGQ)
 DICHIARAZIONE e/o RAPPORTO DI PRODUZIONE per LOTTO DI PRODOTTO STD min su richiesta: HA
 Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007 e ss.mm.ii. - Direttiva 2003/89 CE
 Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 - Igiene dei prodotti alimentari.

