



# 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

<b>Prodotto</b> Prodotto in <b>ITALIA</b> Made in <b>ITALY</b> 	<b>FARINA DI RISO</b> Sfarinato di Riso per Prodotti da Forno con Materie Prime Senza Glutine	<b>Confezionamento</b> 	<b>Confezione primaria</b> Sacchetto stampato termosaldato idoneo all'uso alimentare stampato <b>ATM-PROT:</b> Confezionato in atmosfera protettiva (Azoto/CO <sub>2</sub> ) <u>Tipo:</u>
<b>Origine (materia prima)</b>	UE / non UE		<b>Confezione secondaria:</b> Cartone-cellulosa poli-accoppiato-multistrato.
<b>Dichiarazioni</b> 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	
<b>OGM</b> 	Prodotto conforme ai <b>NO OGM</b> 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
<b>Glutine</b> 	Prodotto conforme secondo la procedura di cui all'art.7 del D.Lgs 27.01.1992, n.111 e Reg. CE 41/2009 <b>SENZA GLUTINE</b> Prodotto conforme Reg. CE 609/2013-UE 828/2014 (glutine <20ppm)	<b>Autorizzazione Ministero Salute</b> 	<b>Rif n° 689/12 del 10/03/2010 prot Min. Salute</b> Prodotto in stabilimento con Autorizzazione Ministero Salute per la produzione di alimenti senza glutine

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

<b>Prodotto/Marchio</b> 	<b>SFARINATO DI RISO PER PRODOTTI DA FORNO CON MATERIE PRIME SENZA GLUTINE</b> <b>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.</b> Lo sfarinato ed i prodotti da forno ottenuti con <b>lavorazione priva di contaminazioni da glutine</b> 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.
-----------------------------	--

<b>Caratteristiche</b>	Prodotto da materie prime intrinsecamente prive di glutine. Semplice e rapido nella sua utilizzazione. Per <b>PREPARATI</b> ad alta <b>CONSERVABILITÀ E DIGERIBILITÀ</b> .		
<b>Allergeni</b>	<b>Senza glutine</b>	< 20 p.p.m. < 20 mg/kg sul tal quale	<b>Additivi</b> Nessuna presenza
<b>CONTROLLI</b> LABORATORIO CHIMICO	GLUTINE (limite di legge)	< 20 p.p.m.	Ricerca (GLIADINA) ELISA <b>Immuno-Enzimatica</b>
<b>Avvertenze</b>	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.		

<b>Conservazione</b>	<b>Temperatura di stoccaggio:</b> 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 <b>24°C</b> . Richiudere con cura le confezioni dopo l'uso.		
<b>T.M.C. / Durabilità</b>	Rif.to: data di confezionamento	Lotto	Process line /gg. <b>(14 Mesi)</b> <b>Shelf Life</b>
<b>Codice EAN</b>	Unità	(Peso Sacchetto) <b>U.C. 0,5 Kg</b>	<b>Codice EAN:</b> 8014601654571 <b>SINGOLA CONFEZIONE</b> <b>COD.ART. FRI</b>
		(Peso Confezione) <b>U.C. 6 Kg</b>	<b>Codice EAN:</b> 8014601654588 <b>CARTONE (12 CONFEZIONI)</b> <b>N. 12 PEZZI DA 0,5 KG</b>



# 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. 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)
<b>Grassi p/p</b> di cui ac. grassi saturi	<b>0,5</b> 0,1	<b>Proteine p/p</b> (N x 6.25)	<b>7,5</b>	Calcio	Tiamina - B1
<b>Carboidrati p/p</b> di cui zuccheri	<b>82</b> 0,4	<b>Sale</b> (Na x 2,5) (g.)	<b>0</b>	Fosforo	Riboflavina -B2
<b>Fibre Alimentari</b>	<b>1,0</b>	<b>Glutine</b>	<b>&lt;20 ppm</b> (mg/kg)	Magnesio	Niacina - PP
				Ferro	Potassio

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

#### 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 (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) / Aflatoxin B <sub>1</sub>	< 4 / < 2 Limiti di Food Safety	Ochratoxin A - OTA Deossinivalenolo - DON	< 3 < 750 Limiti di Food Safety	DNA	RICERCA QUALITATIVA OGM-SCREENING ESTESQ

#### 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 tenere)	<input checked="" type="checkbox"/> 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 termitifolia) e derivati.	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO			
▶ Crostacei e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Sedano e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO						
▶ Uova e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Senape e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO						
▶ Pesce e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Semi di sesamo e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO						
▶ Arachidi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO <sub>2</sub> .	<input checked="" type="checkbox"/> NO						
▶ Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Lupini e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO						
▶ Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ Molluschi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> 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.

