

  Il mulino di Napoli		Scheda tecnica / <i>technical sheet</i> FIOR di RISO 15 kg PER USO PROFESSIONALE		Rev. data 16.05.23 SITO B <table><tr><td> ■ SENZA GLUTINE GLUTEN FREE □ SENZA GLUTINE BIO GLUTEN FREE ORGANIC </td><td></td></tr></table> Pagina 1 di 3		■ SENZA GLUTINE GLUTEN FREE □ SENZA GLUTINE BIO GLUTEN FREE ORGANIC	
■ SENZA GLUTINE GLUTEN FREE □ SENZA GLUTINE BIO GLUTEN FREE ORGANIC							



Descrizione Prodotto

Farina di riso di granulometria fine ideale per stendere le vostre pizze senza glutine, per realizzare i prodotti di pasticceria, addensare le salse e infarinare le vostre frittiture. 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. Miscela ideale anche per il consumo da parte di persone non celiache che scelgono un'alimentazione in cui il glutine sia inferiore a 20ppm.

Product description

Fine-grained rice flour, ideal for rolling out your gluten-free pizzas, to prepare pastry products, thicken sauces and flour your fried foods. The baked products obtained from a process free from gluten contaminations, are suitable for people who are celiac and must follow a strictly gluten free diet. It's an ideal product even for people without celiac disease who choose a diet where gluten is lower than 20ppm.

Ingredienti: (dichiarazione in etichetta)

Farina di Riso.

Ingredients: (declaration on label)

Rice flour.

Valori nutrizionali medi /Average nutritional values

I DATI sono riferiti a 100 g di prodotto, i valori sono ottenuti da calcolo teorico mediante schede tecniche e/o letteratura
DATA refer to 100g of product, values are obtained from a theoretical calculation using technical sheets and / or literature

Valore energetico / energy	KJ 1548	Kcal 365	
Grassi / fat	0.5 g	di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.1 g
Carboidrati / carbohydrate	82.0 g	di cui zuccheri / of which sugars	0.4 g
Fibre / fibers	1.0 g		
Proteine / proteins	7.5 g		
Sale / salt	0 g		

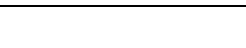
Caratteristiche microbiologiche e tossicologiche DATI da letteratura e normativa vigente

Microbiological and toxicological features DATA from literature and current law

Parametro/ Parameter	Limite- Limit	Parametro/ Parameter	Limite- Limit
CBT- TBC	<500000 UFC/g CFU/g	Aflatossine- Aflatoxins	Conformi al Reg 165/2010- In accordance with Reg 165/2010
Muffe- Moulds	<1000 UFC/g CFU/g	Ocratossina A	Conforme al Reg 2022/1370- In accordance with Reg 2022/1370
Lieviti- Yeasts	<5000 UFC/g CFU/g	Piombo- Lead	Conforme al Reg 1317/21- In accordance with Reg 1317/21
		Cadmio- Cadmium	Conforme al Reg 1323/21 -In accordance with Reg 1323/21
Salmonella spp	Assente in 25 g- Absent	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g- Absent in 25 g
Bacillus cereus	<2000 UFC/g CFU/g	Arsenico inorganico- Inorganic Arsenic	≤ 0,25 mg/Kg come da Reg (UE) n.465/2023 ≤ 0,25 mg/Kg in accordance with Reg. EC 465/2023

Granulometria
Granulometry

µm < 150 + 10% range

 		Scheda tecnica / <i>technical sheet</i> FIOR di RISO 15 kg PER USO PROFESSIONALE		Rev. data 16.05.23 SITO B	
				☒ SENZA GLUTINE GLUTEN FREE ☐ SENZA GLUTINE BIO GLUTEN FREE ORGANIC	
					
				Pagina 2 di 3	

Confezionato nello stabilimento di

Nembro, stabilimento dedicato alla produzione di alimenti senza glutine.

Packaged in the facility of

Nembro, in a facility dedicated to the production of gluten-free foods

Stoccaggio /Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura MAX +24°C. Tenere al riparo da umidità e sbalzi di temperatura. *Store in a cool and dry place, at the maximum temperature of +24° C. Keep away from moisture and sudden temperature changes*

Shelf life

12 Mesi /12 months

la shelf life del prodotto viene garantita a confezione integra e se vengono rispettate le modalità di conservazione previste
shelf life is guaranteed in unopened package and if storage condition is respected.

Shelf life residua dopo la spedizione 3 mesi

Minimum shelf life after delivery 3 months

Informazioni OGM

Prodotto NO OGM conforme Reg. CE 1829 /2003 e 1830/2003

GMO information

No GMO product according to Reg. EC 1829 /2003 and 1830/2003

Glutine

SENZA GLUTINE, prodotto conforme al Reg. UE 828/2014 (glutine <20ppm metodo ELISA)

Gluten

Gluten free Product in accordance with Reg EC 828/2014 (gluten <20ppm ELISA method)

Origine ingrediente

UE/non UE

Origin of the ingredient: EU/not EU

Modalità di utilizzo:

Come da vostra ricetta.

Consigliata per stendere ed allargare le pizze, ottima anche per infarinare e friggere carne, pesce e verdure.

How to use it:

According to your recipe.

It's recommended to roll out and widen pizzas, it's also excellent to flour and fry meat, fish and vegetables.

Codice doganale/ Customs code 1102 90 50

Unità di vendita/ unit of sale

☐ **KG 15** codice EAN- **EAN code:** 8033315655612 iva **VAT number:** 10% cod. art.: FIO-RIS-1000-015

in sacco idoneo all'uso alimentare conforme al Reg 1935/04

in bag suitable for foodstuffs in accordance with Reg 1935/04

dimensione sacco/ bag size: 45x80xF13 cm

smaltimento sacco/ packaging disposal: C/PAP 81 Raccolta carta - Verifica le disposizioni nel tuo comune

n. sacchi/bancale - n. bags/pallet: 34 (510 kg) **bancale/ pallet:** 80x120 (20-25kg)

n. sacchi/bancale - n. bags/pallet: 70 (1050 kg) **bancale/ pallet:** 100x120 (20-25kg)

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATION

Riconoscimento e Autorizzazione Ministeriale Prodotto Senza Glutine <i>Ministerial Recognition and Authorization Gluten Free Product</i>	Rif n° 689/12 del 10/03/2010 prot Min. Salute/ <i>Ref n° 689/12 of 10/03/2010 prot. Health Ministry</i>	
Applicazione normative Igiene dei Prodotti Alimentari & Rintracciabilità Gestionale <i>Application of food hygiene regulations and management traceability</i>	Reg. (CE) 178/2002 Reg. (CE) 852/2004 e s.m.i.	
Azienda certificata FSSC 22000		

Emesso da: Assicurazione Qualità/ *Issued by: Quality Assurance*

Sala Simona

  Il mulino di Napoli	Scheda tecnica / <i>technical sheet</i> FIOR di RISO 15 kg PER USO PROFESSIONALE	Rev. data 16.05.23 SITO B ☒ SENZA GLUTINE GLUTEN FREE ☐ SENZA GLUTINE BIO GLUTEN FREE ORGANIC  Pagina 3 di 3
--	--	---

ALLERGENE-ALLERGEN	Nel Prodotto <i>In the product</i>	Sulla linea di produzione/ on the production line	In Stabilimento <i>In the facility</i> Sito B	Cross contamination
Cereali contenenti glutine (cioe' grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof;	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No
Crostacei e prodotti derivati; Crustaceans and products thereof;	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No
Uova e prodotti derivati; Eggs and products thereof;	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No
Pesce e prodotti derivati; Fish and products thereof;	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No
Arachidi e prodotti derivati; Peanuts and products thereof;	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No
Soia e prodotti derivati; Soy and products thereof;	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio); Milk and products thereof (including lactose);	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☒ Si ☐ No	☐ Si ☒ No
Frutta a guscio cioe' mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati; Nuts i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brasil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts and products thereof;	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☒ Si ☐ No	☐ Si ☒ No
Sedano e prodotti derivati; Celery and products thereof;	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No
Senape e prodotti derivati; Mustard and products thereof;	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No
Semi di sesamo e prodotti derivati; Sesame seeds and products thereof;	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂ ;	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No
Lupino e prodotti derivati; Lupin and products thereof;	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No
Molluschi e prodotti derivati; Molluscs and products thereof.	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No	☐ Si ☒ No

Pur essendo le notizie riportate frutto della nostra migliore esperienza, esse hanno un valore generale. Queste informazioni non dispensano, in nessun caso, l'utilizzatore del prodotto dal rispettare l'insieme di norme legislative, amministrative e di regolamentazione relative al prodotto, all'igiene e alla sicurezza del lavoro. Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso in cui non siano stati stipulati capitoli controfirmati per accettazione da entrambe le parti, ILCENTRO srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.

Even if the above mentioned information comes from our best professional experience, they have a general value. This information doesn't exempt, in any case, the user from the respect of the law and administrative rules and regulations referred to the product, such as of the work health and safety rules. The information above mentioned could vary; if there are no contracts countersigned for acceptance by both sides, ILCENTRO srl reserves the right to review this technical data sheet without any notice.

Site A: Stabilimento – ILCENTRO Via Lombardia 44 – Nembro (BG)

Site B: Stabilimento – ILCENTRO Via Lombardia 19-25 – Nembro (BG)