

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 511/041/0020	NOME PRODOTTO AMIDO DI RISO	Certificazione all'origine CCPB

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Amido di riso
Origine	UE

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: fornitore)

Valore energetico	326 Kcal – 1363 kJ
Carboidrati	85,1 g
• Di cui zuccheri	<0,1 g
Proteine	0,5 g
Lipidi	0,5 g
• Acidi monoinsaturi	- g
• Acidi polinsaturi	- g
• Acidi saturi	0,5 g
Sodio	0,1 g
Fibra alimentare	1,5 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Polvere di colore bianco, insolubile in acqua fresca
Odore	Neutro
Sapore	Neutro
Umidità	14% Max
Ph (sol. 20% in acqua distillata)	6,0 – 7,5
Ceneri	0,6 % s.s. Max
Proteine (N*6.25)	1% s.s. Max

Caratteristiche granulometriche

Residuo su setaccio da 50 µm	20,0 % Max
Residuo su setaccio da 500 µm	0,1 % s.s. Max

Caratteristiche viscosimetriche

Temperatura di gelificazione	70,0°C ± 5
Viscosità finale	300 UB min.

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<10 ⁶ ufc/g
E. Coli	<10 ² ufc/g
Enterobatteriacee	<10 ⁴ ufc/g
Muffe e Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
Salmonelle	Assenti

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 511/041/0020	NOME PRODOTTO AMIDO DI RISO	Certificazione all'origine CCPB

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Sì
NOP/COR	
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	Sì
BRC	

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	Conservare a temperatura ambiente in locali sani, asciutti e puliti, integro nella sua confezione.
Note	

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi di carta multipla
Peso netto	20 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	N.A.
Scheda di sicurezza:	Non prevista
Riferimento normativo:	Il Reg. CE 1272/2008 non prevede indicazioni di sicurezza per questa tipologia di prodotto
Principio attivo:	Nessuno
Precauzioni:	Nessuna

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 511/041/0020	NOME PRODOTTO AMIDO DI RISO	Certificazione all'origine CCPB

11) SCHEMA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	SI	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del brasile (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Gennaio 2017	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020