



MULINO SARTORI DINO

Rev. 04 del
03/08/2010

Farina di Riso

Cod. prodotto: FA RI

Materia prima: Granella di riso

Nome botanico: *Oryza sativa* L.

Descrizione sommaria:

La granella di Riso viene ottenuta da una selezione di vari Risoni .
Le percentuali di Granelle di Riso vengono acquistate nelle zone Piemontesi ,
Veronesi ,Mantovane e nel resto dell'Europa.
A volte in mancanza di esse il prodotto viene acquistato nell'asia Sud Orientale (India Cina).
Il riso è il cereale più ricco di carboidrati ed è un alimento fondamentale per più della metà della popolazione mondiale.

Origine: UE (Italia)

IVA: 10 %

Periodo di raccolta: Settembre - Ottobre

Tecnica di produzione: Sfarinato calibrato di riso, ottenuto dalla macinazione della rottura del riso precedentemente sottoposto a pulitura e cernita

Impiego: Pasticceria in genere, pasta secca, gastronomia.



MULINO SARTORI DINO

Rev. 04 del
03/08/2010

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto:	regolare
Odore:	tipico del riso
Colore:	bianco crema
Sapore:	caratteristico del cereale senza retrogusto

Caratteristiche chimico-fisiche:

Granulometria:	Passaggio Setaccio 425 μ 100 % – Passaggio Setaccio 300 μ 30 %
Umidità:	12,0 % \pm 2 %
pH:	6,0 \pm 0,50

Valori nutrizionali medi per 100 g (%):

Proteine:	7,0 %
Carboidrati:	80 %
Lipidi:	0,5 %
Fibre:	0,5 %
Ceneri:	0,5 %
Sale :	0.003 g
Kcal:	352, KJ 1.497

Caratteristiche microbiologiche:

VAL. MEDI VAL. MAX.

Carica batterica totale	<100.000	<500.000 ufc/g
Enterobatteriacee	< 1.000	< 10.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100	< 1.000 ufc/g
E. coli	< 10	< 100 ufc/g
Coliformi Totali 37°	< 100	< 1.000 ufc/g
Coliformi Fecali 44°	< 50	< 500 ufc/g
Muffe	< 1.000	< 10.000 ufc/g
Lieviti	< 1.000	< 10.000 ufc/g
Stafilococchi aureus	< 10	< 50 ufc/g
Bacillus cereus	< 10	< 50 ufc/g
Salmonelle	assente	assente in 25 g
Solfito Riduttori	< 10	< 10 ufc/g
Spore	< 10	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente	assente in 25 g



MULINO SARTORI DINO

Rev. 04 del
03/08/2010

Stoccaggio e conservazione: Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto, ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose

Shelf life: sacchi da 25 kg: 12 mesi
Big bags: 6 mesi

Stoccaggio e conservazione: Sacchi di carta da 25 Kg.
Materiali di confezionamento conformi alla vigente normativa sugli imballi alimentari
Big bags :
Conservare in un luogo areato ed asciutto ad una temperatura massima di 21 °C con umidità relativa massima de 65 %

Informazioni sulla presenza di OGM: Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa

Lista Allergeni relativa: P=presente ?=possibile cross contamination A=assente

Allergene	P/A/?
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	A
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	A
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	A
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	A
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A
Senape e prodotti a base di senape	A
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/lit espressi in SO2 nel prodotto finito	A
Lupino e prodotti a base di lupino	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A

Trattandosi di prodotti naturali i valori sopra menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne la sua idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore.