



SCHEDA TECNICA

Farina tipo: **SEMOLINO DI RISO TERMOTRATTATO – Origine ITALIA**

Composizione: Farina di riso Granulometria: > 125 < 150 micron (± 5,0 %)		Dati chimici: Umidità: 12% ± 2,00 Ceneri: 0.50% (± 0.10 s.s.)	
Odore: tipico del riso Colore: bianco Gusto: tipico del riso senza retrogusto Altri Cereali: assenti			
		<u>Analisi batteriologica:</u>	
<u>Dati Filth Test:</u> n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1		Carica microbica totale UFC/g < 150.000 Coliformi totali U.F.C./g < 1000 Escherichia Coli U.F.C./g < 100 Muffe e lieviti U.F.C./g < 10.000	
<u>Microelementi:</u> Ferro /100 g. Mg 0,5 (±0,10) Calcio /100 g. Mg 7,0 (±1,00) Fosforo /100 g. Mg 90,0 (±5,00) Potassio /100 g. Mg 104,0 (±5,00)		Carica microbica totale UFC/g < 150.000 <u>Pesticidi:</u> Piretroidi: < LQ Fungicidi: < LQ Organofosforati: < LQ Organoclorurati: < LQ	
		<u>Valori Nutrizionali medi per 100G</u> Energia (Kj/Kcal) 1.548/365 Grassi 0,5 g di cui acidi grassi saturi 0,2 g Carboidrati 82 g di cui Zuccheri 0,5 g Proteine 9,8 g Fibre 1,0 g Sale 0 g	
Lotto Scadenza Sacchi	identificato dalla data di scadenza sull'imballo 6 mesi dalla macinazione di carta da 15/25 kg.		

Firma Responsabile

