



SCHEDA TECNICA

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

Composizione: Farina di riso Granulometria: > 125 < 150 micron ($\pm 5,0\%$)		Dati chimici: Umidità: $12\% \pm 2,00$ Ceneri: $0.50\% (\pm 0.10 \text{ s.s.})$
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 ($\pm 0,10$) Calcio /100 g. Mg 7,0 ($\pm 1,00$) Fosforo /100 g. Mg 90,0 ($\pm 5,00$) Potassio /100 g. Mg 104,0 ($\pm 5,00$)		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

