



Angelo Anaclerio

Operanti sul territorio internazionale

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED
ALIMENTARY

Via San G.ppe Marello, 19
70129 Ceglie, BARI - Italy
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



**SCHEMA TECNICA
FARINA DI RISO**

Pagina 1 di 1
Rev. N° 06
Data 18/06/2008

- Prodotto:** Farina di riso
- Caratteristiche del prodotto:** prodotto ottenuto dalla macinazione della rottura di riso, liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità, e conforme alla legge 580 del 4/7/1967 nonché al D. Lgs. 155/97
- Tempo minimo di conservazione:** da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	METODO DI PROVA	UNITA'		VALORE	RANGE	
Umidità e sost. Volatili	D.M. 27/5/1985	g/100g	t.q.	12.0	± 2,0	
Ceneri	D.M. 21/9/1976	g/100g	s.s.	0.5	± 0,1	
Sostanze azotate (N x 5,7)	D.M. 23/7/1994	g/100g	s.s.	7.0	± 1,0	
pH			t.q.	6.0	± 0,5	
Lipidi	Met Soxhlet	g/100g	s.s.	0.5	± 0,5	
Carboidrati (disponibili come amido)	per calcolo	g/100g		80.0	± 5,0	
Fibra alimentare	AOAC 991.43	g/100g		0.5	± 0,1	
Valore energetico	per calcolo	kcal		350.0	-	
Glutine	Metodo immunologico			assente	-	
Granulometria:	setacciatura	g/100g	t.q.	>250µ	5%	± 5
				125<65%<250µ		± 5
				<125µ	30%	± 5
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				VALORI MEDI	VALORI MASSIMI	
Carica batterica totale	ISO 4833	U.f.c.	in 1 g	< 100.000	< 500.000	
Muffe	ISO 7698190	U.f.c.	in 1 g	< 1000	< 10.000	
Lieviti	ISO 7698190	U.f.c.	in 1 g	< 1000	< 10.000	
Coliformi totali	AOAC - 98819195	U.f.c.	in 1 g	< 100	< 1000	
Coliformi fecali	AOAC 98819195	U.f.c.	in 1 g	< 50	< 500	
Solfito riduttori	AOAC 97726	U.f.c.	in 1 g	< 10	< 10	
Stafilococcus aureus	ISO 6888	U.f.c.	in 1 g	< 10	< 50	
CONTAMINANTI GENERALI						
Filth test	Metodo uff. italiano	frammenti	in 50 g	max 50		
Insetti interi vivi o morti	Metodo uff. italiano		in 50 g	assenti		
Residui di pesticidi		ppm		Limiti di legge		
Sostanze estranee				assenti		

PRESCRIZIONI PER CONFEZIONI E IMBALLO:

Sacchi da 25kg netti con chiusura a valvola in carta a doppio strato per alimenti