

SCHEMA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Amido di riso

Codici: 1-0630, 1-0630A, 1-0631A

Generalità

Ragione Sociale	MACOR DI TRUCAZZANO Srl
Indirizzo	Viale MONTE GRAPPA 10 - 20060 TRUCAZZANO (MI)
Telefono	+39/2/9583136
Fax	+39/2/9583707
E-Mail	info@miaprada.it
Adempimento ai Regolamenti CEE/UE 852/2004, 853/2004 e 178/2002	

Descrizione

Amido puro ottenuto dalla macinazione del riso *Oryza sativa* L.

Origine

Dichiarazione in etichetta

UE	Amido di riso
----	---------------

Composizione

Amido di riso

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Polvere
Colore	Bianco
Odore	Neutro
Sapore	Neutro

Caratteristiche Chimico - fisiche

Parametri	UM	Valore	Accettabilità		
Umidità	%	15	max		
Ceneri	%	1	max		

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	UM	Conformità	Accettabilità		
CMT a 30°C	ufc/g	10.000	50.000		
Muffe e Lieviti	ufc/g	1.000	5.000		
Coliformi totali	ufc/g	100	500		
E.coli	ufc/g	0	10		
Salmonella spp	ufc/25g	Assente	Assente		

Allergeni

Reg.CEE/UE 25/10/2011 n°1169	Aggiunto al prodotto	Nel nostro sito	Contaminazione ¹
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO

SCHEMA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Amido di riso

Codici: 1-0630, 1-0630A, 1-0631A

Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	SI	NO
Ogni analisi inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. In ogni caso non può costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014;12(11):3894)			

OGM

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:
non è OGM
non deriva da OGM
non contiene materiale derivato da OGM
non deve essere dichiarato e quindi etichettato come "modificato geneticamente" in accordo ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

Conservazione

Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce
T.M.C. 24 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre

Imballi

Codici	Pezzatura	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
1-0630	kg20	sacco in carta	sacco kg20	5 sacchi x 8 strati
1-0630A	kg25	sacco in carta	sacco kg25	4 sacchi x 8 strati
1-0631A	kg0,8	sacchetto in	cartone kg0,8x10	8 cartoni x 5 strati
Gli imballi ottemperano al Regolamento CEE n°1935/2004, Reg.UE 10/2011, Reg. 2023/2006				

Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

calorie	kcal	350,0	
	kJ	1.500,0	
carboidrati	g	88,0	
	di cui zuccheri	g	0,5
fibre	g	n.d	
proteine	g	1,0	
grassi	g	0,5	
	di cui acidi grassi saturi	g	0,2
sale*	g	0,2	
* il contenuto di sale è calcolato sul sodio presente nel prodotto			

SCHEMA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Amido di riso

Codici: 1-0630, 1-0630A, 1-0631A

I valori nutrizionali riportati sono stati ricavati dalle seguenti fonti:

- Database dei valori nutrizionali degli alimenti dell'USDA (United States Department of Agriculture)
- Banca dati di composizione degli alimenti dell'INRAN (Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione)

Note

Prodotto destinato ad usi professionali

Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto

Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti.

¹ Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo.

MACOR di Trucazzano srl