



Il mulino di Napoli

# SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA

## Fior di riso



Ed 02 IT  
DUO 1KG-ST  
Rev. 01  
Gen 2018

Pag. 1 di 2

La Farina di Napoli

## SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO

AUTORIZZAZIONE MINISTERO SALUTE DEL 10 MARZO 2010 N. DGSAN IV I.5.I.H.3./2010/689

### DATI GENERALI

<b>Prodotto</b> Prodotto in <b>ITALIA</b> ITALIAN Product	<b>Semilavorato per Prodotti da Forno con Materie Prime Senza Glutine</b>	<b>Confezionamento</b>	<b>Sacchetto stampato termosaldato</b> idoneo all'uso alimentare stampato <b>Tipo:</b> (BOPP COEX 30µm+PE 50 µm)
<b>Dichiarazioni</b> Rif. di Legge	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reg. CE 41/2009 - D.Lgs n.111 /1992</li> <li>Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002</li> <li>Reg EC 609/2013-UE 828/2014</li> <li>DM 27/02/96 n°209; D.P.R. 30/11/1998 n. 502 -</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reg CE n°1935/2004</li> <li>Reg. CE n°2023/2006</li> </ul>	<b>Confezione secondaria:</b> Cartone-cellulosa poliaccoppiato-multistrato.
<b>OGM</b>	Prodotto conforme ai <b>NO OGM</b> NO - Organismi Geneticamente Modificati <ul style="list-style-type: none"> <li>Reg. CE 1829 /2003</li> <li>Reg. CE 1830/2003 s.m.i.</li> </ul>	Sacchetti/cartone - packaging size n. 12 pezzi da 1 kg- 12 items of 1Kg Misure cartone - sizes carton 390x247x290 mm Peso cartone - Weight carton 12.75 kg (28.11 Lb) Cartoni/bancale - cartons/bench n. 54 (9 plan x n.6) 690kg 1521 Lb Bench 80x120 (20-25kg - 55.11 Lb)	
<b>Glutine</b>	<b>Prodotto conforme</b> secondo la procedura di cui all'art.7 del D.Lgs 27.01.1992, n.111 e Reg. CE 41/2009 () <b>SENZA GLUTINE</b> Prodotto conforme Reg. CE 609/2013-UE 828/2014 (glutine <20ppm)	<b>Autorizzazione Ministero Salute</b>	<b>10 Marzo 2010</b> n. DGSAN IV I.5.I.H.3./2010/689 Autorizzazione Ministero Salute per la produzione di alimenti senza glutine

<b>Ingredienti</b>	• <b>Farina di Riso</b>		
<b>Aspetto/Colore</b>	Fine polveroso / Bianco	<b>Sapore</b>	Amidaceo, neutro
<b>Odore</b>	Gradevole, tipico della farina naturale, assenza di odori estranei.	<b>Tipologia</b>	<b>Senza Glutine</b>

<b>Prodotto/Marchio</b>	 <p>Prodotto in <b>ITALIA</b></p>	<b>SFARINATO DI RISO PER PRODOTTI DA FORNO CON MATERIE PRIME SENZA GLUTINE</b>  <b>Farina di riso perfetta per la frittura, tempura e spolvero da bancone. Semilavorato per uso professionale per preparazioni di prodotti senza glutine e anche per pizza tradizionale.</b>  Lo sfarinato ed i prodotti da forno ottenuti con <b>lavorazione priva di contaminazioni da glutine</b> sono adatti al consumo da parte di persone che presentano la celiachia e devono seguire una dieta rigorosamente senza glutine.  Ideale anche per il consumo da parte di persone non celiache che scelgono un'alimentazione in cui il glutine sia inferiore a 20ppm.
-------------------------	--	--

<b>Caratteristiche</b>	Prodotto da materie prime intrinsecamente prive di glutine. Semplice e rapido nella sua utilizzazione. Per <b>PREPARATI</b> ad alta <b>CONSERVABILITÀ E DIGERIBILITÀ</b> .		
<b>Allergeni</b>	Può contenere <b>tracce di SOIA, SESAMO, LATTE E FRUTTA A GUSCIO.</b>	<b>Glutine</b>	< 20 p.p.m. < 20 mg/Kg sul tal quale
<b>CONTROLLI</b> LABORATORIO CHIMICO	<ul style="list-style-type: none"> <li>GLUTINE (limite di legge) &lt; 20 p.p.m.</li> <li>GLUTINE RESIDUALE &lt; 1 p.p.m.</li> </ul>	Ricerca (GLIADINA) ELISA	Nessuna presenza  <b>Immuno-Enzimatica</b>
<b>Avvertenze</b>	Per l'utilizzo di tale prodotto, al fine di evitare qualunque possibilità di contaminazione (crossing over), si raccomanda di effettuare una accurata pulizia degli utensili e dei banchi di lavoro con i quali viene a contatto. Al termine della lavorazione, il prodotto deve essere riposto nel suo imballo originale ben chiuso in un locale separato al riparo dell'umidità lontano da fonti di calore e dalla luce diretta solare.		

<b>Conservazione</b>	<b>Temperatura di stoccaggio :</b> Il prodotto si conserva, a confezione chiusa, per 18 Mesi se tenuto in luogo fresco ed asciutto e non esposto a luce diretta solare. Temperature massima <b>24°C</b> . Richiudere con cura le confezioni dopo l'uso.		
<b>T.M.C. / Durabilità</b>	Rif.to: <b>data di confezionamento</b>	Lotto	Process line /gg. <b>(12 Mesi)</b> <b>Shelf Life</b>
<b>Codice EAN</b>	Unità (Peso Sacchetto)	<b>U.C. 1 Kg</b>	<b>Codice EAN:</b> 8033315654455 SINGOLA CONFEZIONE 130x75x235 mm
	(Peso Confezione)	<b>U.C. 12 Kg</b>	<b>Codice EAN:</b> 8033315654462 CARTONE (12 CONFEZIONI) N. 12 PEZZI DA 1 KG



Il mulino di Napoli

# SCHEDE TECNICHE di SEMILAVORATO SEMILAVORATO DI ALTA QUALITA'

TIPOLOGIA

## Fior di riso



Ed 02 IT  
DUO 1KG\_ST  
Rev. 01  
Gen 2018

Pag. 2 di 2

La Farina di Napoli

### ANALISI DI PRODOTTO

Valori sono ottenuti d calcolo teorico mediante analisi di laboratorio, schede tecniche e/o letteratura

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

(valori medi - riferimento 100 gr. di prodotto finito)

#### MICRONUTRIENTI

Parametro	Valore/Unità di Misura (%)	Parametro	Val./Unità di Misura (%)	SALI MINERALI (valori medi)	VITAMINE (valori medi)
<b>Proteine</b> p/p (N x 6,25)	<b>7,0</b> ± 0,50	<b>Fibre Alimentari</b> p/p	<b>1,0</b> ± 0,01	Calcio 7 mg	Tiamina - B1 0,05 mg
<b>Grassi</b> p/p di cui ac. grassi saturi	<b>0,5</b> 0,1 ± 0,30	<b>Sale</b> (N <sub>a</sub> x 2,5) (g.)	<b>0</b> ± 1,50	Fosforo 90 mg	Riboflavina - B2 0,04 mg
<b>Carboidrati</b> p/p di cui zuccheri	<b>79,0</b> 0,4 ± 3,50	<b>Glutine</b>	<b>&lt;20 ppm</b> (mg/kg)	Magnesio 110 mg	Niacina - PP 1,4 mg
<b>Totale su 100 g. di prodotto finito</b>		<b>Energia Kcal</b>	<b>351</b>	Ferro 0,4 mg	Potassio 104 mg
		<b>Valore Energetico Kjoule</b>	<b>1.489</b>		

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Valore di riferimento	Q.S.
Carica microbica totale	UFC /g	< 500.000	HA
Miceti totali Muffe e lieviti	UFC /g	< 1000 <10.000	HA
Coliformi totali	UFC /g (MPN /g)	≤ 10.000	STD-
Escherichia coli	UFC /g	< 10	Assente
Bacillus cereus	UFC /g	< 10	Assente
Clostridium spp.	UFC /g	Assente	Assente
Staphylococcus aureus c.p.	UFC /g	< 10	Assente
Bacillus spp.	UFC /g	< 10	Assente
Salmonella spp.	UFC /25g	Assente	Assente

### CARATTERISTICHE ALLERGOLOGICHE

Ingredienti/Allergeni di cui all'articolo 27 della legge n. 88 del 7 luglio 2009 + Mandatory declaration of Allergenic Ingredients

⊙ ALLERGENI Dir. 2003/89 - D. Lgs. n. 114/06 - D.Lgs. 27-9-2007 n. 178 - Legge n. 88 del 7 Luglio 2009 e ss.mm. e i.i. Evidenza allergene:  SI  NO

Allergene	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento (di produzione)	Allergene	Cross-contamination materia prima	Involontaria presenza nel prodotto finito (Carry-over)	In Stabilimento (di produzione)
▶ <b>Cereali</b> contenenti glutine e prodotti derivati (sfarinati di grano tenero)	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Frutta a guscio:</b> mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciolo ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e derivati.	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI
▶ <b>Crostacei</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Sedano</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Uova</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	▶ <b>Senape</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Pesce</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI
▶ <b>Arachidi</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	▶ <b>Anidride solforosa e solfiti</b> in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l esprSO <sub>2</sub> .	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Soia</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> SI	▶ <b>Lupini</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
▶ <b>Latte</b> e prodotti derivati incluso il lattosio	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	▶ <b>Molluschi</b> e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO

### CONTROLLI DI PROCESSO / SEMILAVORATO - RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU M.P. / PROCESS FOOD / LOTTO

RAPPORTO DI PROVA / ANALISI SU SEMILAVORATO \_ Analisi HACCP \_HA (Applicazione Sistema di Controllo HACCP -SGQ)  
 DICHIARAZIONE e/o RAPPORTO di PRODUZIONE per LOTTO DI PRODOTTO STD min su richiesta: HA  
 Reg. (CE) 28-1-2002 n. 178/2002 2002 - Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004 - igiene dei prodotti alimentari.  
 Decreto Legislativo 193 - 6 Novembre 2007 e ss.mm.ii. - Direttiva 2003/89 CE

