



SCHEMA TECNICA

**Linea BIO****IL RISO INTEGRALE**

Rev.1 del 01/2020

**Informazioni prodotto**

<b>Denominazione commerciale</b>	Il riso integrale	
<b>Denominazione legale</b>	Farina integrale di riso biologica	
<b>Descrizione prodotto</b>	La farina di riso integrale, oltre alle caratteristiche della normale farina di riso, ha un elevato contenuto di fibre, vitamine del gruppo B e sali minerali.	
<b>Shelf life conf. in carta</b>	6 mesi dalla data di produzione	
<b>Shelf life conf. sottovuoto</b>	12 mesi dalla data di produzione	
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C)	
<b>Produzione e confezionamento</b>	Prodotto nello stabilimento di via Circonvallazione, 2 - 44011 Argenta (FE) e confezionato da Antico Molino F.lli Persello nello stabilimento di via Gino Nais, 23 - 33010 Colloredo di M.A. (UD)	

**Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto)**

<b>Calorie</b>	1518kJ – 363 Kcal
<b>Grassi</b>	2,80g
<b>di cui saturi</b>	0,60g
<b>Carboidrati</b>	76,00g
<b>di cui zuccheri</b>	0,85g
<b>Fibra</b>	4,60g
<b>Proteine</b>	7,00g
<b>Sale</b>	20,00mg

**Allergeni (inclusi prodotti derivati)**

<b>Cereali contenenti glutine</b>	tr
<b>Crostacei</b>	-
<b>Uova</b>	tr
<b>Pesce</b>	-
<b>Arachidi</b>	-
<b>Soia</b>	tr
<b>Latte</b>	tr
<b>Frutta a guscio</b>	-
<b>Sedano</b>	-
<b>Senape</b>	-
<b>Sesamo</b>	tr
<b>Anidride Solforosa e solfiti</b>	-
<b>Lupino</b>	-
<b>Molluschi</b>	-

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

**Il molino consiglia**

Utilizzabile da sola o miscelata ad altre farine. Ideale per la preparazione di frolle, panature leggere e pastelle.

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche				
Umidità	15,5% Max			
<b>Contaminanti chimici</b>				
Parametro	Unità di misura	Valore	Limite	Riferimento normativo
Aflatossina B1	µg/kg	<2	2	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Aflatossine totali	µg/kg	<4	4	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Don	µg/kg	<750	1250	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari e metalli pesanti	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore			
OGM	Assenti			
<b>Contaminanti microbiologici</b>				
Parametri microbiologici	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore			
Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta				
Formato	1kg	5kg		
Codice Articolo	0134R11	0134R15		
Codice EAN	8057829491313	8057829491320		
Materiale	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc	Carta Avana		
Tipo di confezione	Sacchetto cucito con finestrella	Sacchetto cucito con Maniglia		
Dimensioni Confezione (mm)	105x65 h220	200x120 h280 + Maniglia		
Confezioni per Cartone	10pz	Pezzo singolo		
Dimensioni Cartone (mm)	290x350 h225			
Peso lordo imballo (kg)	11,00	5,15		
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120			
Cartoni/Sacchetti per strato	8	14		
Strati max per pallet	5	8		
Altezza incluso pallet (cm)	123	100		
Peso lordo incluso pallet (kg)	460	600		