

PRODOTTO	RISO INTEGRALE SOFFIATO	
	da agricoltura biologica	
CODICE ARTICOLO	00024	
DESCRIZIONE	Grani di riso semigreggio, espanso, di dimensioni regolari. Colore avorio con macchie marrone chiaro. Il prodotto si presenta esente da polvere.	
APPLICAZIONI	Produzione di barrette o snacks croccanti. Prodotti per la prima colazione.	
COMPOSIZIONE	Riso intero semigreggio da agricoltura biologica.	
CARATTERISTICHE GENERALI	Prodotto naturale, termotrattato, ottenuto senza l'utilizzo di additivi chimici e coloranti. Gusto ed odore gradevole di cereale lievemente tostato. Assenza di odori e sapori estranei.	
DENSITA' APPARENTE	110 ±15 g/l	
UMIDITA'	Max 9 %	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	<i>Energia</i> <i>Grassi</i> <i>di cui acidi grassi saturi</i> <i>Carboidrati</i> <i>di cui zuccheri</i> <i>Fibra grezza</i> <i>Proteine</i> <i>Sale</i>	1564 KJ / 369 Kcal 2% ±1 0.3% 70% ±5 0.9% 2.3% ±1 6.0% ±1.5 0.1%
ANALISI MICROBIOLOGICHE	<i>Carica batterica totale</i> <i>Coliformi totali</i> <i>E. coli</i> <i>Lieviti</i> <i>Muffe</i> <i>Salmonella</i>	< 5.000 u.f.c./g absent < 10 u.f.c./g < 50 u.f.c./g < 200 u.f.c./g < absent / 125 g
CONFEZIONI	Scatole da 12 pz. con sacchetto interno in PP/PE da 125 g	
	Unità di vendita : Cod. EAN 8054806560116	
SHELF-LIFE	12 mesi nella confezione originale, conservata in ambiente con temperature tra gli 8° e i 24° C ed umidità relativa inferiore a 65%	
NOTE	Il prodotto, per sua origine, NON contiene glutine . La lavorazione del prodotto, su richiesta specifica, è effettuata in ambiente sanificato dal glutine, pertanto è garantita la sua assenza. Nell'azienda non sono trattati e utilizzati altri prodotti di derivazione animale, oltre al miele, e pertanto il prodotto è idoneo ad una dieta vegetariana. Per micotossine, metalli pesanti ed eventuali tracce di pesticidi residuali si fa riferimento ai limiti imposti dalla normative cogente. Per altri dettagli sulla sicurezza d'uso e sull'eventuale utilizzo o manipolazione erranei, rivolgersi a Alma Food snc.	
Approvato da DIR	<i>Maurizio Trolli</i>	Data 15/04/2019