

## FARINA DI RISO

### Descrizione del prodotto

Prodotto ottenuto dalla macinatura del riso.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco o bianco/bruno.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	L'aspetto varia a seconda della granulometria.
<b>Gusto</b>	Tipico del riso senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	CREMA	SEMOLINO	SEMOLA	SEMOLINO ESSICCATO
<b>Chimico-fisiche</b>				
- Sostanze azotate	9 ± 1%	9 ± 1%	9 ± 1%	9 ± 1%
- Amido	80 ± 5%	80 ± 5%	80 ± 5%	80 ± 5%
- Materia grassa	< 1 %	< 1 %	< 1 %	< 1 %
- Ceneri	0,5 ± 1 %	0,5 ± 1 %	0,5 ± 1 %	0,5 ± 1 %
- Umidità	8 ± 2 %	8 ± 2 %	8 ± 2 %	4 ± 0,5 %
- Fibra alimentare	0,5 ± 0,1%	0,5 ± 0,1%	0,5 ± 0,1%	0,5 ± 0,1%
- pH A 10%	6 ± 0,5	6 ± 0,5	6 ± 0,5	6 ± 0,5
- Fe/100g	mg 0,5 ± 0,1	mg 0,5 ± 0,1	mg 0,5 ± 0,1	mg 0,5 ± 0,1
- Ca/100g	mg 7 ± 1	mg 7 ± 1	mg 7 ± 1	mg 7 ± 1
- P/100g	mg 90 ± 5	mg 90 ± 5	mg 90 ± 5	mg 90 ± 5
- K/100g	mg 104 ± 5	mg 104 ± 5	mg 104 ± 5	mg 104 ± 5
- Granulometria	< 125	125/212	212/343*	125/212
*(dipende dalla tipologia che si richiede)				
<b>Microbiologiche</b>				
- Carica mesofila totale	< 100.000 ufc/g	< 100.000 ufc/g	< 100.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g
- Coliformi	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 1000 ufc/g	< 1000 ufc/g	< 1000 ufc/g	< 1000 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente / g	Assente / g	Assente / g	Assente / g
<b>Apporto Energetico</b>				
- Valori energetici	Kcal 350/100g kJ 1540/100g	Kcal 350/100g kJ 1540/100g	Kcal 350/100g kJ 1540/100g	Kcal 350/100g kJ 1540/100g

### Funzionalità

La **farina di riso tipo crema** viene generalmente utilizzata nella messa a punto di prodotti da forno destinati a consumatori allergici alle Proteine del frumento, nella preparazione di salse dense, sughi, budini e cibi per la prima infanzia.

Il **semolino di riso** è indicato come "agente polverizzatore" per alimenti surgelati e impasti da forno, salumi; il **semolino essiccato** si contraddistingue dal semolino in quanto possiede una carica microbica minore (< 10.000 ufc/g).

La **semola di riso** viene impiegata generalmente nella formulazione delle panature.

