

PROTEINE IDROLIZZATE DI RISO

Descrizione del prodotto

Sono proteine di riso ad uso alimentare umano ottenute mediante idrolisi enzimatica. Sono caratterizzate da un elevato potere biologico ed alta solubilità in acqua, conferiscono al prodotto finito ottima digeribilità. Non sono presenti supporti.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Beige chiaro.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Tipico.

CARATTERISTICHE	VALORI %
Chimico-fisiche	
- Umidità	< 8%
- Zuccheri	14 +/- 1
- Grassi	< 0,5%
- pH (soluzione 10%)	4,5-6
- Proteine	> 80%
- Piombo	< 1ppm
- Cadmio	< 1ppm
- Arsenico	< 1ppm
- Mercurio	< 1ppm
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g
- E. coli	Assente/1g
- Muffe e lieviti	< 100 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25g
Valori nutrizionali/100g	
- Valore energetico	371,5 kcal/1554 kJ
- Carboidrati	14 g
- di cui zuccheri	14 g
- Proteine	80 g
- Grassi	0,2 g
- Sale	0,01 g

PROTEINE IDROLIZZATE DI RISO

Sicurezza Alimentare

OGM : prodotto conforme alle norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente, conforme agli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e Reg. 1830/2003, Dir. 2001/18/CE , come modificata dalla Dir. 2008/27/CE). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è stato sottoposto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni : in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	NO
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 15 Kg.	Proteine idrolizzate di riso.	<u>Proteine di riso.</u> In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod..

Conservazione

Scadenza	Utilizzare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.