



Scheda tecnica prodotto Technical specification



Denominazione	Product name
Fiocchi di Riso	Rice flakes
Denominazione legale	Legal statement
Fiocchi di Riso	Rice flakes
Codice	Code
21RC01.0020A.A51300A	21RC01.0020A.A51300A
Categoria	Category
Cereali Fioccati	Flaked cereal (steam flaked)

Ingredienti	Ingredients
Riso	Rice

Allergeni	Allergen	Presente come ingrediente - As ingredient		Presente come tracce - Cross contact	
		Si Yes	No	Si Yes	No
Cereali contenenti glutine e derivati	Cereals containing gluten and products thereof			x	
Crostacei e derivati	Crustaceans and products thereof		x		x
Uova e derivati	Eggs and products thereof		x		x
Pesce e derivati	Fish and products thereof		x		x
Arachidi e derivati	Peanuts and products thereof		x		x
Soia e derivati	Soybeans and products thereof			x	
Latte e derivati	Milk and products thereof		x		x
Frutta a guscio e derivati	Nuts and products thereof		x		x
Sedano e derivati	Celery and products thereof		x		x
Senape e derivati	Mustard and products thereof		x		x
Semi di sesamo e derivati	Sesame seeds and products thereof		x		x
Anidride solforosa e derivati >10ppm	Sulphur dioxide >10ppm		x		x
Lupini e derivati	Lupin and products thereof		x		x
Molluschi e derivati	Molluscs and products thereof		x		x

Caratteristiche organolettiche		Organoleptic characteristics	
Aspetto	Fiocco a forma irregolare	Appearance	Irregular flakes
Colore	Bianco	Color	White
Odore	Neutro	Smell	Neutral
Sapore	Tipico di riso	Taste	Typical of rice

Caratteristiche fisiche - Physical characteristics			
Densità – Density		g/L	450 – 500
Lunghezza – Length		mm	
Larghezza – Width		mm	
Spessore – Thickness		mm	0,5 – 0,8
Diametro - Diameter		mm	

M8_02	Rif. Prd8_02	Scheda tecnica prodotto – Product technical sheet			
Pag 1 di 4	REV 1	emessa in data: in force from:	17.12.2021	emessa da: prepared by:	Simone Sartorelli



Scheda tecnica prodotto Technical specification



Caratteristiche chimiche - Chemical characteristics			
Parametro - Parameter	Valore medio – Average value		Tolleranza - Tolerance
Umidità – Moisture	12	%	max 13%
Proteine – Protein (Nx6,25)	7	%	± 2
Grassi - Fat	1	%	± 1
Di cui acidi grassi saturi – of which saturates	0,1	%	± 0,5
Carboidrati - Carbohydrate	78	%	± 8
Di cui amido – of which starch	77,8	%	
Di cui zuccheri – of which sugars	0,2	%	
Fibre – Fibre	1	%	± 1
Ceneri - Ash	1	%	± 0,5
Sodio - Sodium	0,004	%	± 0,002

Dichiarazione nutrizionale – Nutrition declaration					
Valori nutrizionali medi – Average nutritional values					
		Per 100g	% AR (*)100 g % RI (*)100 g	Per 30g	% AR (*) 30 g % RI (*) 30 g
Energia – Energy	kJ / kcal	1490 / 351	18	447 / 105	5
Grassi – Fat	g	1,0	1	0,3	<1
Di cui acidi grassi saturi – of which saturates	g	0,1	1	< 0,1	<1
Carboidrati - Carbohydrate	g	78	30	23	9
Di cui zuccheri – of which sugars	g	0,2	<1	0,06	<1
Fibre – Fibre	g	1,0	---	0,3	---
Proteine – Protein	g	7,0	14	2,1	4
Sale - Salt	g	0,01	<1	0,003	<1

(*) AR: Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

(*) RI: Reference Intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Vitamine e minerali – Vitamins and minerals					
Valori nutrizionali medi – Average nutritional values					
		Per 100g	%VNR(**)100g %NRV(**)100g	Per 30g	%VNR(**)30g %NRV(**)30g
Tiammina – Thiamin (B1)	mg				
Riboflavina – Riboflavin (B2)	mg				
Niacina – Niacin (PP)	mg				
Vitamina B6 – Vitamin B6	mg				
Acido folico - Folic acid (B9)	µg				
Vitamina B12 - Vitamin B12	µg				
Acido Pantotenico Pantothenic acid (B5)	mg				
Ferro – Iron	mg				

(**) VNR: valori nutritivi di riferimento (Adulti)

(**) NRV: nutrient reference values (Adults)

M8_02		Rif. Prd8_02		Scheda tecnica prodotto – Product technical sheet			
Pag 2 di 4	REV 1	emessa in data: in force from:	17.12.2021	emessa da: prepared by:	Simone Sartorelli		



Scheda tecnica prodotto Technical specification



Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristics			
Carica batterica totale	Total plate count	ufc/g	50.000 Max
Muffe	Mould	ufc/g	1000 Max
Lieviti	Yeast	ufc/g	1000 Max
<i>E. coli</i>	<i>E. coli</i>	ufc/g	Assente – Absent
Salmonella	Salmonella	ufc/25g	Assente – Absent

Riferimenti normative - Legal compliance		
OGM - GMO	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati. Il prodotto non richiede etichettatura riguardante i Reg. UE n°1829/2003,1830/2003	The product does not contain G.M.O. The product does not require labelling regarding the Reg. UE 1829/2003,1830/2003
Metalli pesanti – Heavy metals Micotossine - Mycotoxins	Reg. UE 1881/2006 e succ. mod. e int.	Reg. UE 1881/2006 and subsequent amendments and additions
Fitofarmaci - Pesticides	DM 27/08/04, Reg UE 396/2005, Reg. UE 839/2008 e succ. mod. e int.	DM 27/08/04, Reg UE 396/2005, Reg. UE 839/2008 and subsequent amendments and additions
Materiali a contatto – Packaging material	Idoneità alimentare in base a DM 73/93, Reg. 1935/2004, Reg. 2023/2006, Reg.10/2011 e succ. mod. e int.	Food contact compliance to DM 73/93, Reg. 1935/2004, Reg. 2023/2006, Reg. 10/2011 and subsequent amendments and additions
Nano-materiali – Nano-materials	Il prodotto ne è esente in base a Reg. UE 1169/2011 e succ. mod. e int.	Product is compliance to Reg UE 1169/2011 and subsequent amendments and additions
Radiazioni ionizzanti - Ionizing radiation	Il prodotto non ha subito radiazioni ionizzanti Dir. UE 1999/2 e 1999/3 e succ. mod. e int	The product has not been subjected to ionizing radiation Dir. UE 1999/2 and 1999/3 and subsequent amendments and additions
Acrilammide - Acrylamide	Reg. UE 2158/2017 e succ. mod. e int.	Reg. UE 2158/2017 and subsequent amendments and additions

Certificazioni prodotto – Product certifications			
	Si - Yes	No	Note
Biologico - Organic		x	Organo di controllo: CCPB Aut. D.M. MIPAAF N° 26023 del 28/12/2007 In applicazione del Reg.CEE 834/2007 Under the supervision of: CCPB Aut. D.M. MIPAAF N° 26023 del 28/12/2007 in pursuance of Reg.CE 834/2007
Kosher	x		
Halal		x	

Confezionamento e Conservazione - Packaging and storage		
Tipo di confezionamento - Packaging	Peso - Weight	Da consumarsi preferibilmente entro – Best Before
Paper sacs	20 kg	6 months
Big Bag	1000 kg	6 months
Conservare ad una temperature inferiore a 25° C; 65 % U.R. max. Evitare l'esposizione diretta ai raggi solari. Store below 25°C; 65 % U.R. max. No sun light exposure.		

M8_02		Scheda tecnica prodotto – Product technical sheet			
Rif. Prd8_02	REV 1	emessa in data: in force from:	17.12.2021	emessa da: prepared by:	Simone Sartorelli
Pag 3 di 4					

LAMERI S.p.A.
Sede Sociale – Amministrazione
Via D.F. Cattaneo, 28/30 – 26020 S.Bassano (Cr)
Cod.Fisc. e P.IVA 00054080197



LAVORAZIONE E COMMERCIO CEREALI
www.lameri.it

Scheda tecnica prodotto Technical specification

Divisione Alimentare
26020 San Bassano (CR) - ITALY
Via D.F. Cattaneo, 28/30
Tel. +39 0374 3821 – Fax +39 0374 372035
E-mail: controlloqualita@lameri.it



Immagine prodotto – Product image



M8_02	Rif. Prd8_02	Scheda tecnica prodotto – Product technical sheet			
Pag 4 di 4	REV 1	emessa in data: in force from:	17.12.2021	emessa da: prepared by:	Simone Sartorelli