

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

SEMOLINA ARROZ SIN GLUTEN

Descripción: producto obtenido de la molturación del arroz partido, maduro, sano y seco, industrialmente limpio, desprovisto del salvado y germen.

Ingredientes: harina de arroz.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad	máximo 15%
Proteína	6.5 %
Carbohidratos totales	78 %

Gluten inferior a 10 ppm. (Analizado cada lote)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aflatoxinas B1:	< 2	ppb
Aflatoxinas totales:	< 4	ppb
Ocratoxina A:	< 3	ppb
Zeralenona:	< 75	ppb
Don:	< 750	ppb

Salmonella ausencia en 25 g
E.coli ≤ 10 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores típicos en 100 g)

Energía (Kcal)	348,5
Proteínas (g)	6,5
Hidratos de carbono (g)	78,0
de los cuales azúcares (g):	0,0
Grasas (g)	1,2
de las cuales saturadas(g):	0,0
Sal (g)	< 0.01

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS:

Todas las materias primas suministradas por Productos Pilarica S.A., cumplen con la normativa europea de micotoxinas y otros contaminantes, así como con las normas de calidad y reglamentaciones técnico-sanitarias aplicables y vigentes. Productos Pilarica, S.A., no trabaja con materias primas irradiadas, ni derivadas de OGM.

ES 113105 / sep2020/1

LISTADO DE ALÉRGENOS

Alérgeno	Presente de forma natural	Observaciones
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo.	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	
Frutos de cáscara	NO	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: almacenar en lugar fresco (temperaturas por debajo de 25°C y preferentemente en refrigeración) y seco (humedad relativa inferior al 60%), alejado del suelo y protegido de fuentes de olores, calor, humedad y luz.

CONSUMO PREFERENTE: antes de 12 meses, siempre que se respeten las condiciones de conservación y se mantenga el producto en su envase original convenientemente cerrado. En el envase o etiqueta se indica la fecha de consumo preferente.

ENVASE Y FORMATO DE VENTA: saco de papel de 5 Kg. Consultar con el dpto. comercial otros formatos de venta y sus envases.

Dpto. técnico

ES 113105 / sep2020/2