SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPAR · Rév. 2

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPAR · Rév. 2 · Approuvée · Document 15fe3bfc9275

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 2

AMIDON DE RIZ

Page produit
saporepuro.com/products/amido-di-riso-amido-nativo-100-origine-italia



Image illustrative · format indicatif

Code produit	SPAR
Formats disponibles	SPAR100 · 100 g · Stand-up SPAR200 · 200 g · Stand-up SPAR500 · 500 g · Stand-up SPAR1K · 1 kg · Sachet SPAR1,3K · 1,3 kg · Sachet
Origine	UE
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

L’amidon de riz est un amidon natif extrait de brisure de riz. L’extraction se fait par action mécanique, avec utilisation d’eau et d’auxiliaires technologiques. Poudre blanche, insoluble dans l’eau froide, odeur et saveur neutres. Utilisé principalement comme agent épaississant.

Ingrédients

100% Amidon de riz

Utilisation et dosage

Pour les sauces ou soupes, utiliser environ 1-2% du poids total des ingrédients ; pour les desserts ou produits de boulangerie, le dosage peut varier entre 5-10% du total.

Durée de conservation

36 mois à compter de la date de production

Conservation

Garder le récipient hermétiquement fermé dans un endroit sec et bien ventilé, à l’écart des aliments, aliments pour animaux, boissons et matériaux incompatibles.

Matériaux d’emballage

sachet : LDPE90 étiquette : PAP22

Informations environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les consignes de votre commune. Les matériaux utilisés pour l’emballage du produit sont conformes aux règlements de l’Union Européenne et adaptés au contact alimentaire direct. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n’est pas constitué ni obtenu à partir d’organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d’utilisation.
PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.
SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014 peut être étiqueté « Sans gluten » car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu’à un maximum de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPAR · Rév. 2

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPAR · Rév. 2 · Approuvée · Document 15fe3bfc9275

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 2

AMIDON DE RIZ

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité par 100 g
Énergie	1482 kJ
Énergie	354 kcal
Lipides	0,5 g
dont saturés	0,1 g
Glucides	87 g
dont sucres	0,0 g
Fibres	0,1 g
Protéines	0,5 g
Sel	0,1 g

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Physico-chimiques Humidité	< 14,0	%	IR
Physico-chimiques pH (solution 20%)	6,0 – 7,5		
Physico-chimiques Cendres (s.s.)	< 0,60	%	IR
Physico-chimiques Protéines (N*6,25)	1,00	%	IR
Physico-chimiques Résidu sur tamis de 50µm	20	%	Tamisage
Physico-chimiques Température de gélatinisation	70 ± 10	°C	Brabender
Physico-chimiques Viscosité finale	> 300	UB	Brabender

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Microbiologiques Flore mésophile aérobie totale	< 10000	ufc/g	3M Petrifilm
Microbiologiques Entérobactéries	< 10	ufc/g	3M Petrifilm
Microbiologiques Moisissures	< 500	ufc/g	
Microbiologiques Levures	< 100	ufc/g	

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPAR · Rév. 2 · Approuvée · Document 15fe3bfc9275
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 2

AMIDON DE RIZ

Allergènes et produits dérivés

La présence dans le produit, dans l'établissement et le risque de contamination croisée sont des informations distinctes. « À vérifier » n'indique pas l'absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Informations complémentaires

Les indications mentionnées dans cette fiche, bien qu'exactes et rédigées au mieux de nos connaissances actuelles, sont fournies à titre informatif et dégagent la Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité relative à une utilisation inappropriée du produit concerné.