SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

SPAR · Rev. 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 · Rev. 2 · Approvata · Documento 15fe3bfc9275

REVISIONE APPROVATA · 30/10/2026

AMIDO DI RISO

Pagina prodotto
saporepuro.com/products/amido-di-riso-amido-nativo-100-origine-italia



Immagine illustrativa · formato indicativo

Codice prodotto	SPAR
Formati disponibili	SPAR100 · 100 g · Stand-up SPAR200 · 200 g · Stand-up SPAR500 · 500 g · Stand-up SPAR1K · 1 kg · Busta SPAR1,3K · 1,3 kg · Busta
Origine	UE
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

Amido di riso è un amido nativo estratto da rottura di riso. L’estrazione avviene con azione meccanica, con impiego di acqua e coadiuvanti tecnologici. Polvere di colore bianco, insolubile in acqua fredda, odore e sapore neutri. Viene impiegato principalmente come addensante.

Ingredienti

100% Amido di riso

Impiego e dosaggio

Per salse o zuppe si utilizza circa l'1-2% del peso totale degli ingredienti; per dolci o prodotti da forno il dosaggio può variare tra il 5-10% del totale.

Conservabilità

36 mesi dalla data di produzione

Conservazione

Tenere il contenitore ermeticamente chiuso in un ambiente secco e ben ventilato, lontano da alimenti, mangimi, bevande e materiali incompatibili.

Materiali della confezione

sacchetto: LDPE90 etichetta: PAP22

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell’Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.
ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.
SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

SPAR · Rev. 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 · Rev. 2 · Approvata · Documento 15fe3bfc9275

REVISIONE APPROVATA · 30/10/2026

AMIDO DI RISO

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	1482 kJ
Energia	354 kcal
Grassi	0,5 g
di cui saturi	0,1 g
Carboidrati	87 g
di cui zuccheri	0,0 g
Fibre	0,1 g
Proteine	0,5 g
Sale	0,1 g

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Umidità	< 14,0	%	IR
Chimico-fisici pH (20% soluzione)	6,0 – 7,5		
Chimico-fisici Ceneri (s.s.)	< 0,60	%	IR
Chimico-fisici Proteine (N*6,25)	1,00	%	IR
Chimico-fisici Residuo su setaccio da 50µm	20	%	Sieving
Chimico-fisici Temperatura di gelificazione	70 ± 10	°C	Brabender
Chimico-fisici Viscosità finale	> 300	UB	Brabender

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Microbiologici Conta microbica mesofila totale	< 10000	ufc/g	3M Petrifilm
Microbiologici Enterobatteriaceae	< 10	ufc/g	3M Petrifilm
Microbiologici Muffe	< 500	ufc/g	
Microbiologici Lieviti	< 100	ufc/g	

SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

SPAR · Rev. 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 · Rev. 2 · Approvata · Documento 15fe3bfc9275

REVISIONE APPROVATA · 30/10/2026

AMIDO DI RISO

Allergeni e prodotti derivati

Presenza nel prodotto, nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata sono informazioni distinte. “Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all’utilizzo improprio del prodotto in oggetto.