

FARINE DE RIZ BIO
Validation par:
1°) Caractéristiques

Farine de riz obtenue par broyage et tamisage de grain de riz. Produit de couleur blanche exempt d'insectes, de goût, et d'odeur.

2°) Composition:

100 % grain de riz bio

3°) Composition physico-chimique:
Granulométrie information

> 212 µm	2 %
< 212 µm	98 %

	Valeur recherchée	Valeur de refus	Méthode
Humidité	15 %	>15.5%	Infra-Rouge
Aw: Activité de l'eau	0.85	0.95	Infra-Rouge
Teneur en cendres	-	-	Infra-Rouge

4°) Caractéristiques microbiologiques:

	m	M	Signification
Escherichia coli	10 ² UFC/g		Santé 2
Staphylocoques coagulase positive	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g	Santé 2
Bacillus cereus	10 ³ UFC/g	10 ⁴ UFC/g	Santé 2
Moisissures	10 ⁴ UFC/g		Altération

Santé 2 : Risques de santé indésirables temporaires, sans menacer la vie./ Altération : pas de risque

5°) Teneur en contaminants: Mycotoxines - Pesticides - Métaux lourds

Mycotoxines	Aflatoxines B1	< 5µg/kg
	Aflatoxines B1+B2+G1+G2	< 10µg/kg
	Ochratoxine	< 3µg/kg
	Déoxynivalenol	< 750µg/kg
	Zéaraléonol	< 75µg/kg
Métaux lourds	Plomb	< 0,20 mg/kg
	Cadmium	< 0,20 mg/kg
Alcaloïdes Tropaniques	Atropine	< 5 µg/kg
	Scopolamine	< 5 µg/kg

6°) Conditionnement - Etiquetage - DLUO - Condition de conservation

Conditionnement	Etiquetage	DLUO	Conservation
1 kg	Etiquettes	12 mois	Endroit sec et frais
5 kg			
25 kg			

7°) Stockage:

En sacs papier sur plancher dans un local indépendant.

S) Valeur Nutritionnelle:

pour 100 g de farine

Energie	354.0 kcal
Protéines	6.0 g
Glucides	77.0 g
dont sucre	0.6 g
Lipides	1.9 g
Eau	g
Fibres	2.5 g
Minéraux	
Sodium	5.90 mg
Magnésium	mg
Phosphore	mg
Potassium	mg
Calcium	mg
Vitamines	
Vit A	mg
Vit C	mg
Vit E	mg
Vit B1	mg
Vit B2	mg
Vit B3	mg
Vit B5	mg
Vit B6	mg
Vit B9	mg
Vit B12	mg
Vit K1	mg