

FARINE DE RIZ

Caractères généraux

Description	Farine de riz avec une grande force de gel
Composition	Farine de riz
Aspects organoleptiques	Poudre blanche Odeur typique du riz
Origine	Farine de riz moulue à partir de grains de riz nettoyés et polis
Synonymes	/

Description

Applications	La farine de riz peut être utilisée dans plusieurs applications comme la boulangerie ou la confiserie mais également dans des produits salés. Sert également pour saupoudrer
Propriétés	Utilisée pour ses propriétés nutritionnelles et fonctionnelles

Retrouvez toutes les recettes sur le site web www.louisfrancois.com

Spécifications

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité	Max 14,5 %
Densité	0,5 – 0,7 kg/L
Points noirs (> 0,2 mm)	< 10 / 175 cm ²
Granulométrie <ul style="list-style-type: none"> < 250 µm < 150 µm 	90% > 50 %

Caractéristiques microbiologiques

Flore totale	Max 100 000 ufc/g
Moisissures	Max 10 000 ufc/g
Levures	Max 10 000 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grammes

Données nutritionnelles pour 100g

Valeur énergétique	1559 kJ / 372 kcal
Lipides	2 g
- Acides gras saturés	1 g
Glucides	82 g
- Amidon	81,8 g
Protéines	7,7 g
Fibres	1,9 g
Sodium	3 mg

Allergènes

	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Céleris et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Crustacés et produits à bases de crustacés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Fruits à coque et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lupin et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

Données réglementaires

OGM	Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM.
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées.
Nanoparticules	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011.

Régime alimentaire

	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	X	
Végétarien	X	
Végétalien	X	

Conditionnements et stockage

Emballage	Sac de 5 kg – Carton de 5 x 5 kg (25 kg) – Palette de 18 cartons (450 kg) Sac de 25 kg – Palette de 20 sacs (500 kg)	
Conditions de conservation	A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé	
Durée de vie	1 an dans son emballage d'origine fermé.	
Codes EAN	5kg: 3700434801361	25kg: 3700434804065

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos données.

Louis François

58 rue de Lamirault – 77090 Collégien – France

Tél : 01 64 62 74 20 | clients@louisfrancois.com