



**FITXA TÈCNICA
FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET**

FT1410440 FARINA D'ARRÒS FREE
GLUTEN ECO 500 G

Revisió: 13/01/2022

v.0

Descripció de producte /Descripción de producto /Product description

Denominació del producte /Denominación del producto /Name of the product	
Farina D'arròs FREE GLUTEN ECO Harina de arroz FREE GLUTEN ECO Rice Flour FREE GLUTEN ECO	
Descripció del producte /Descripción del producto /Product description	
És un tipus de farina feta d'Arròs molt finament. Per fer la farina, es treu la pellofa i s'obté així l'arròs cru, que es mol per obtenir arròs en pols o farina d'arròs. Es un tipo de harina hecha de Arroz molido finamente. Para hacer la harina, se quita la cascarilla y se obtiene así el arroz crudo, que se muele para obtener arroz en polvo o harina de arroz. It is a type of flour made from finely ground rice. To make the flour, the husk is removed and raw rice is obtained, which is ground to obtain rice powder or rice flour.	
Marca comercial /Marca comercial /Commercial brand	
Hort del Silenci	

Ingredients /Ingredientes /Ingredients

Ingredient /Ingrediente /Ingredient	Origen /Origen /Origin
100% Arròs blanc ecològic 100% Arroz blanco ecológico 100% Organic White rice	EU

Conservació i usos /Conservación y usos /Conservation and uses





Condicions de conservació /Condiciones de conservación /Storage conditions	En un lloc fresc i sec, lluny de la llum solar En un sitio fresco y seco, lejos de la luz solar In a cool, dry place, away from sunlight
Vida útil /Fecha de duración máxima /Shelf Life	360 dies 360 dias 360 days
Destinació /Destinación /Destination	Població general Población general General Population
Mode d'ús /Modo de empleo /Intended Use	És un producte sense gluten ideal per a arrebossats, per a rebosteria, per a elaborar masses o per a espessir salses. Es un producto sin gluten ideal para rebozados, para repostería, para elaborar masas o para espesar salsas. It is a gluten-free product ideal for breading, for confectionery, for making dough or for thickening sauces.

	FITXA TÈCNICA FICHA TÉCNICA TECHNICAL DATA SHEET	FT1410440 FARINA D'ARRÒS FREE GLUTEN ECO 500 G
		Revisió: 13/01/2022
		v.0

Caractertístiques organolèptiques /Características organolépticas /Organoleptical characteristics

Aspecte /Aspecto /Aspect	Pols Polvo Powder
Color /Color /Colour	Blanc crema Blanco crema Cream White
Olor /Olor /Smell	Típic del producte Tipico del producto Typical of the product
Gust /Sabor /Taste	Típic del producte Tipico del producto Typical of the product

Certificacions /Certifications /Certifications

RSIPAC		40.15607/CAT
RGSEAA		40.073410/B
Venda proximitat		VP/P/2494/2017
CCPAE		CT 006123 E
Agricultura UE		ES-ECO-019-CT
Marca Registrada "Espiga Barrada" (ELS)		ES-053-010

Logística i formats /Logística y presentación /Logistics and presentation

Format /Formato /Size	Envàs /Envase /Packaging	Unitat de venda /Unidad de venta /Invoice Unit	Codi Producte /Código Producto /Product ID	GTIN
500 g	RP+Cartro Alimentari RP+Cartón Alimentario Food cardboard +RP	1X6	1410440	8436566726290

Informació Nutricional /Información Nutricional /Nutrition Facts

PARÀMETRES /PARÁMETROS /PARAMETERS	Per 100g /Por 100g /Per 100g
Valor energètic /Valor energético /Energy	1486 KJ = 350 Kcal
Greixos /Grasas /Total Fat	0.6 g



**FITXA TÈCNICA
FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET**

FT1410440 FARINA D'ARRÒS FREE
GLUTEN ECO 500 G

Revisió: 13/01/2022

v.0

Greixos saturats /Grasas saturadas /Saturated Fat	0.2 g
Hidrats de carboni/ Hidratos de carbono /Total Carbohydrate	78.5 g
Sucres /Azúcares /Sugars	0.3 g
Fibra alimentaria /Fibra alimentaria /Dietary Fiber	1.3 g
Proteïnes /Proteínas /Protein	7.2 g
Sal /Sal /Salt	0.006mg

Declaració de OMG's /Declaración de OMG's /Declaration Of GMO

No s'utilitzen ingredients modificats genèticament.

No utilizamos ingredientes modificados genéticamente

We confirm that the above mentioned product does not contain any GMO product.

Declaració d'al·lèrgens /Declaración de alérgenos /Declaration of allergens

Al·lèrgens /Alérgenos /Allergens (Reglament (EU) N° 1169/2011)	Presència com ingredient Presence Presencia		Contaminació creuada Contaminación cruzada Cross Contamination	
	SI /SI /YES	NO /NO /NO	SI /SI /YES	NO /NO /NO
Cereals que continguin gluten /Cereales que contengan gluten y derivados /Cereals containing gluten and products derived therefrom		X		X
Crustacis i derivats /Crustáceos y derivados /Crustaceans and products derived therefrom		X		X
Peix i derivats /Pescado y derivados /Fish and derivatives		X		X
Ous i derivats /Huevos y derivados /Eggs and derivatives		X		X
Cacauets i derivats /Cacahuets y derivados /Peanuts and derived products		X		X
Soja i derivats /Soja y derivados /Soya beans and derived products		X		X
Llet i derivats /Leche y derivados /Milk and derivatives		X		X
Fruits secs de closca i derivats /Frutos con cáscara y derivados /Nuts and nut products		X		X
Api i derivats /Apio y derivados /Celery and derivatives		X		X
Mostassa i derivats /Mostaza y derivados /Mustard and derivatives		X		X
Sèsam i derivats /Sésamo y derivados /Sesame y derivatives		X		X
Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg /Sulfitos y dióxido de azufre en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado en SO2 /Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO2.		X		X
Tramussos i derivats /Altramuces y derivados /Lupins and derivatives		X		X
Mol·luscos i derivats /Moluscos y derivados /Molluscs and derivatives		X		X

Etiqueta /Etiqueta /Label



**FITXA TÈCNICA
FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET**

FT1410440 FARINA D'ARRÒS FREE
GLUTEN ECO 500 G

Revisió: 13/01/2022

v.0

Adreça del Proveïdor/Dirección del Proveedor /Supplier Address

Nom de l'empresa /Nombre de la empresa /Name of the company	ECO ARTESA 2058 S.L.U
Direcció Comercial /Dirección Comercial /Comercial Address	Avda. Eduard Maluquer , 9 25730 Artesa de Segre LLEIDA
Cultiu propi /Cultivo Propio /Production	A les finques de l'Alta Segarra En las fincas de la alta segarra From our own crops – At Alta Segarra
Persona de contacte /Persona de contacto /Person of contact	Ramon Pons
Telèfon /Teléfono /Telephone	+34 644 55 03 85
E-mail	ramon@hortdelsilenci.cat
Web	www.hortdelsilenci.cat

Aquest producte ecològic s'ajusta al Reglament (CEE) nº 834/2007, 889/2008 i posteriors disposicions i modificacions. La informació que facilitem en el present document es refereix exclusivament al producte i al nostre coneixement i saber d'aquest moment. ECO ARTESA 2058 S.L.U. es reserva el dret de canviar les especificacions en qualsevol moment com a conseqüència de l'origen natural del producte. Degut a que no podem preveure o controlar les diferents condicions sota les quals aquesta informació i els nostres productes poden ser emprats, no garantitzem l'aplicabilitat o la conveniència dels nostres productes en cap situació individual. Qualsevol informació o instrucció respecte a l'ús dels nostres productes seran considerades únicament com a suggerències no obligatòries.

Este producto ecológico se ajusta al Reglamento (CEE) nº 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere exclusivamente al producto y en nuestro conocimiento y saber de ese momento. Eco Artesa 2058 S.L.U. se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las diferentes condiciones bajo las que esta información y nuestros productos pueden ser empleados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Cualquier información o instrucción respecto al uso de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias.

This organic product complies with Regulation (EEC) No 834/2007, 889/2008 and subsequent provisions and amendments. The information we provide in this document relates exclusively to the product and our current knowledge and knowledge. ECO ARTESA 2058 S.L.U. reserves the right to change specifications at any time as a result of the natural origin of the product. Because we cannot foresee or control the different conditions under which this information and our products may be used, we do not guarantee the applicability or suitability of our products in any individual situation. Any information or instructions regarding the use of our products will only be considered as non-mandatory suggestions.