



Tuotespesifikaatio

Päiväys: 01.10.2025

Sivut: 2

Tumma Täysjyväriisijauho

Virtasalmen Viljatuote Oy

1. Yleistietoa

Valmistaja: Virtasalmen Viljatuote Oy
Suholanrannantie 231
77330 VIRTASALMI
Suomi / Finland
+358 (0) 208 348000
info@virtasalmenviljatuote.fi

2. Tuotetieto

Tuotenimi: Tumma täysjyväriisijauho
Raaka-aine: Tumma täysjyväriisi 100 %
Raaka-aineen alkuperämaa: EU
Valmistusmaa: Suomi
Kuvaus: Tummasta täysjyväriisistä jauhettu jauho. Väri vaalean ruskea, maku ja tuoksu tummalle riisille tyyppillinen.
Lisätieto: Säilöntäaineeton. Lisäaineeton. GMO-vapaa.
Gluteeniton: Luonnostaan gluteeniton. Gluteenipitoisuus < 20 ppm

3. Pakkaaminen ja varastointi

Pakkaus: 500 g, 3 kg, 25 kg, 900 kg
Varastointi: Säilytetään kuivassa ja viileässä kuormalavoille kasattuna.
Säilyvyys: 13 kk valmistuksesta

4. Ravitsemuksellinen koostumus

Ravintosisältö / 100 g
Energia 1529 kJ / 361 kcal
Rasva 1,9 g, josta tyydyttyntä 0,5 g
Hiilihydraatit 77,4 g, josta sokereita 1,2 g
Ravintokuitu 1,9 g
Proteiini 7,5 g
Suola < 0,1 g

5. Jäljitettävyys

Tuotepakkaus: Tuotenimi, paino, valmistaja, Parasta ennen – päiväys, eränumero

6. Säilytys

Lämpötila: < 20 °C
Kosteus: < 65 %

7. Fysikaaliset ominaisuudet

Kosteus: max 14,5 %

8. Mikrobiologiset ominaisuudet

Hiivat < 10 000 pmy/g
Homeet < 10 000 pmy/g
Enterobakteerit < 10 000 pmy/g
Bacillus cereus < 10 000 pmy/g
E-coli < 100 pmy/g
Salmonella poissaoleva

9. Torjunta-aineet, mykotoksiinit ja raskasmetallit

Tuote täyttää torjunta-ainejäämälainsäädännön (396/2005) sekä vierasainelainsäädännön (915/2023) vaatimukset.

10. Allergeenivapaa seuraavista tuotteista

gluteenipitoiset viljat, maito, kananmuna, soija, kala, äyriäiset, seesami, pähkinät, maapähkinä, selleri, lupiini, rikkioksidi ja sulfiitit, sinapinsiemen ja nilviäiset.

11. Soveltuvuus erityisruokavalioihin

Vegaaninen Kyllä
Maidoton Kyllä
Keliakia / gluteeniton ruokavalio Kyllä

12. Käyttö

Voidaan käyttää suolaisessa ja makeassa leivonnassa.

13. Muuta

Virtasalmen Viljatuotteella on sertifioitu FSSC 22000 laatujärjestelmä.



Product Specification

Date: 01.10.2025

Pages: 2

Gluten-Free Dark Wholegrain Rice Flour

Virtasalmen Viljatuote Oy

1. General Information

Manufacturer: Virtasalmen Viljatuote Oy
Suholanrannantie 231
77330 VIRTASALMI
Finland
+358 (0) 208 348000
info@virtasalmenviljatuote.fi

2. Product Information

Product name: Dark wholegrain rice flour
Raw material: Dark wholegrain rice 100%

Country of origin of raw material: EU
Country of manufacture: Finland

Description: Flour milled from dark wholegrain rice. Light brown colour, flavour and aroma typical of dark rice.

Additional information: Preservative-free. Additive-free. GMO-free.

Gluten-free: Naturally gluten-free. Gluten content < 20 ppm

3. Packaging and Storage

Packaging: 500 g, 3 kg, 25 kg, 900 kg
Storage: Store in a dry and cool place stacked on pallets.
Shelf life: 13 months from production

4. Nutritional Composition

Nutritional values / 100 g
Energy 1529 kJ / 361 kcal
Fat 1.9 g, of which saturated 0.5 g
Carbohydrates 77.4 g, of which sugars 1.2 g
Dietary fibre 1.9 g
Protein 7.5 g
Salt < 0.1 g

5. Traceability

Product package: Product name, weight, manufacturer, best before date, batch number.

6. Storage

Temperature: < 20 °C

Humidity: < 65 %

7. Physical Properties

Moisture: max 14,5 %

8. Microbiological Properties

Yeasts < 10 000 cfu/g

Moulds < 10 000 cfu/g

Enterobacteria < 10 000 cfu/g

Bacillus cereus < 10 000 cfu/g

E. coli < 100 cfu/g

Salmonella absent

9. Pesticides, Mycotoxins and Heavy Metals

The product complies with the requirements of the pesticide residue legislation (396/2005) and contaminant legislation (915/2023).

10. Free from the following allergens

gluten-containing cereals, milk, egg, soy, fish, crustaceans, sesame, nuts, peanut, celery, lupin, sulphur dioxide and sulphites, mustard seed and molluscs.

11. Suitability for Special Diets

Vegan Yes

Dairy-free Yes

Coeliac / gluten-free diet Yes

12. Use

Can be used in savoury and sweet baking.

13. Other

Virtasalmen Viljatuote has a certified FSSC 22000 quality management system.