

## Capitolo 11

Prodotti della macinazione; malto; amidi e fecole; inulina; glutine di frumento

### Fiocchi di riso gonfiante

scaglie fini di color biancastro, ottenute da impasto di farina di riso intero e acqua tramite procedura di laminazione, trattate termicamente (gonfiate), con un tenore di amido eccedente 45 %, un tenore di cenere non eccedente 1,6 %, un tasso di passaggio attraverso un setaccio con apertura di maglie di 315 micron inferiore all'80 % e un tasso di passaggio attraverso un setaccio con apertura di maglie di 1,25 mm di almeno 95 %, senza altri ingredienti.

*V. a. decisione "Fiocchi di riso gonfiante", voci 1104.1991/1999.*

3101.2595.2012.4

*Parole chiave: -*

**1103.1931/  
1939**

### Fiocchi di riso gonfiante

scaglie fini di color biancastro, ottenute da impasto di farina di riso intero e acqua tramite procedura di laminazione, trattate termicamente (gonfiate), con un tenore di amido eccedente 45 %, un tenore di cenere non eccedente 1,6 %, un tasso di passaggio attraverso un setaccio con apertura di maglie di 315 micron inferiore all'80 % e un tasso di passaggio attraverso un setaccio con apertura di maglie di 1,25 mm inferiore a 95 %, senza altri ingredienti.

*V. a. decisione "Fiocchi di riso gonfiante", voci 1103.1931/1939.*

3101.2595.2012.7

*Parole chiave: -*

**1104.1991,  
1104.1993/  
1999**

### Grani verdi

interi, di spelta (farro), mietuti prima della piena maturità, essiccati, mondati, con pericarpo. 501.655.1987.3

*Parole chiave: cereale / spelta / farro / essiccato / secco / mondato / grano*

**1104.2911/  
2913**

### Farina di radici di palma (odiyal flour)

polvere ottenuta dalle radici crude, essiccate e macinate della palma *Borassus flabelliformis*, senza altri ingredienti; con un tasso di passaggio attraverso un setaccio con apertura di maglie di 2 mm di almeno 95 %, non trattata termicamente o solo leggermente; per l'impiego nella cucina asiatica.

*V. a. decisione " Farina di radici di palma (odiyal flour)", voce 1901.9099.*

3101.2250.2014.4

*Parole chiave: Borassus flabelliformis / pietanza asiatica*

**1106.2010/  
2090**

**Malto**

acidulo, detto «Sauermalz»; malto di orzo, intero, addizionato d'acido lattico, per la fabbricazione della birra. 501.656.1987.3

*Parole chiave: orzo / sauermalz / intero / birra*

**1107.1011,  
1107.2011**

**Farina**

di glutine di frumento, arricchita con 3 % di lisina (amminoacido) al fine di aumentare il valore biologico. 501.657.1987.3

*Parole chiave: glutine / frumento / arricchita / lisina / amminoacido*

**1109.0000**