	SCHEDA TECNICA N 49	MO. 09-02
		REV. 00 DEL 08/09/2014
	Edizione 01	SOST.REV.
Aggiornamento del 28/04/2015	RISO RIBE PARBOILED	PAG. 1/3

INGREDIENTI

100% Riso fino lungo, varietà Ribe, origine Italia

TIPO DI CONFEZIONAMENTO, DURATA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE


BIG BAG (può contenere tracce di glutine), 12 mesi, conservare il luogo fresco ed asciutto. □

SACCHI DI CARTA (può contenere tracce di glutine), 12 mesi, conservare il luogo fresco ed asciutto. □

CONFEZIONE SINGOLA (può contenere tracce di glutine, soia, sesamo) 18/24mesi, conservare il luogo fresco ed asciutto. ■

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

H ₂ O:	≤ 14.0 %
Rottura:	≤ 5.0 %
Grani striati:	≤ 3.0 %
Grani gessati:	≤ 4.5 %
Grani danneggiati:	≤ 2.5 %
Materie estranee:	assenti

	SCHEMA TECNICA N 49	MO. 09-02
		REV. 00 DEL 08/09/2014
	Edizione 01	SOST.REV.
Aggiornamento del 28/04/2015	RISO RIBE PARBOILED	PAG. 2/3

COTTURA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Cottura: prodotto tipicamente utilizzato per la produzione dei risotti

Consistenza:	Tipica, chicchi leggermente gessosi al loro interno
Aspetto:	Chicchi grossi traslucidi e consistenti di colore bianco
Odore:	Caratteristico di riso, assenza di odori estranei
Sapore:	Caratteristico di riso, assenza di sapori estranei

Prodotto adatto per bambini, donne incinte, anziani

STANDARDS MICROBIOLOGICI*


CBT	<1.5x10 ⁵ /g
Coliformi totali	<1x10 ² /g
Bacillus cereus	assente
Salmonella	assente
Muffe	<5x10 ³ /g
Lieviti	<5x10 ³ /g

* Valori massimi accettabili

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)*

Energia	Kcal 353	KJ 1498
Grassi	0.4 g	
- di cui saturi	0.1 g	
Carboidrati	80.1 g	
- di cui zuccheri	0.3 g	
Fibre alimentari	0.3 g	
Proteine	7.0 g	
Sale	0.02 g	

*I valori sono indicativi e teorici

	SCHEMA TECNICA N 49	MO. 09-02
		REV. 00 DEL 08/09/2014
	Edizione 01	SOST.REV.
Aggiornamento del 28/04/2015	RISO RIBE PARBOILED	PAG. 3/3

ALLERGENI (regolamento 1169/2011/CE)

Allergene:	Presenza		Possibile contaminazione crociata
	SI	NO	
Arachidi e prodotti derivati		X	Vedi indicazioni a seconda del tipo di confezionamento
Frutta a guscio e prodotti derivati		X	
Crostacei e prodotti derivati		X	
Pesce e prodotti derivati		X	
Uova e prodotti derivati		X	
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)		X	
Soia e prodotti derivati		X	
Cereali contenenti glutine e loro derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti (SO ₂ > 10 mg/kg)		X	
Sedano e prodotti derivati		X	
Semi di sesamo e prodotti derivati		X	
Senape prodotti derivati		X	
Lupino e derivati		X	
Molluschi e derivati		X	

Informazioni OGM (regolamento N° 1829/2003/CE e 1830/2003/CE)

Questo prodotto non contiene OGM

Informazioni sul trattamento ionizzanti (regolamento N° 1992/2/CE)

Questo prodotto non è stato sottoposto a trattamento ionizzante

Modalità di trasporto

Autoarticolati telonati su strada o strada e rotaia