

Scheda Tecnica Prodotto
Technical Data Sheet

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO
Product identification

EAN	MARCHIO Brand
Tipo e grado di lavorazione <i>Rice type and milling level</i>	RISO LUNGO B SEMIGREGGIO PARBOILED Long grain B brown parboiled rice
Denominazione legale di vendita <i>Legal selling denomination</i>	RISO LUNGO B SEMIGREGGIO PARBOILED Long grain B brown parboiled rice
Denominazione commerciale <i>Commercial denomination</i>	RISO LUNGO B SEMIGREGGIO PARBOILED Long grain B brown parboiled rice
Origine del riso <i>Rice origin</i>	Italia Italy

UNITA' DI VENDITA
Selling unit

Peso netto <i>Net weight</i>	Imballo primario <i>Primary packaging</i>	Imballo secondario <i>Secondary packaging</i>
5 Kg (e)	Sacchetto cuscino Pillow bag	Fardello termo-retratto 2 x 5 kg Wrapped shrink bag 2 x 5 kg

INFORMAZIONI GENERALI
General information

Termine Minimo di Conservazione <i>Best before</i>	18 Mesi dalla data di confezionamento 18 Months from packing date
Codifica Lotto <i>Batch coding</i>	L+TMC+ORA DI CONFEZIONAMENTO L+TMC+ PACKING HOUR
Vita residua alla consegna <i>Residual shelf-life</i>	12 MESI 12 MONTHS
Modalità di conservazione <i>Storage conditions</i>	Conservare in luogo fresco ed asciutto Store in a cool and dry place
Dichiarazione allergeni <i>Allergen declaration</i>	Nessuno (prodotto naturalmente privo di glutine) None (product naturally gluten-free)

Scheda Tecnica Prodotto Technical Data Sheet

CARATTERISTICHE FISICHE Physical characteristics

CARATTERISTICHE Characteristics	UM	LIMITE Limits
Grani rotti <i>Broken kernels</i>	%	≤ 5,00
Grani striati rossi <i>Red stripes</i>	%	≤ 3,00
Grani gessati <i>Chalky kernels</i>	%	≤ 4,50
Grani danneggiati <i>Damaged kernels</i>	%	≤ 2,50
Grani danneggiati da calore <i>Heat damaged kernels</i>	%	≤ 0,05
Grani immaturi, malformati e di altre varietà <i>Unripe, deformed and other variety kernels</i>	%	≤ 10,00
di cui grani di altre varietà <i>of which other varieties'</i>	%	≤ 5,00
Grani non parboiled <i>Non parboiled kernels</i>	%	NA
Grani parboiled <i>Parboiled kernels</i>	%	≤ 0,10
Peck	%	≤ 1,00
Umidità <i>Moisture</i>	%	≤ 14,50
Materie estranee commestibili <i>Edible foreign bodies</i>	%	≤ 0,10
Materie estranee non commestibili, non tossiche <i>Non edible, non toxic foreign bodies</i>	%	≤ 0,01

CARATTERISTICHE TECNICHE Technical characteristics

Codice Interno <i>Internal code</i>	6S804132	GTIN 14	
UVC per collo <i>Unit per case</i>	2	Colli per pallet <i>Cases per pallet</i>	77
Tipo pallet <i>Pallet type</i>	EPAL	Peso netto pallet <i>Pallet net weight</i>	385Kg

Scheda Tecnica Prodotto Technical Data Sheet

SCHEMA SENSORIALE e NUTRIZIONALE Sensory and nutritional information

	Parametro <i>Parameter</i>	Valore <i>Value</i>	Tolleranza <i>Tolerance</i>
CRUDO <i>Raw</i>	Aroma <i>Flavour</i>	Tipico di amido Typical of starch	Esente da odori estranei Free from off-smells
	Aspetto visivo <i>Appearance</i>	Bruno Brown	Omogeneo, uniforme Homogeneous, uniform
COTTO <i>Cooked</i>	Aspetto visivo <i>Appearance</i>	Grani Loose kernels	Omogeneo, uniforme Homogeneous
	Gusto e aroma <i>Taste and flavour</i>	Tipico di amido Typical of starch	Esente da retrogusto Free from off-flavours
	Consistenza <i>Texture</i>	Grani compatti omogenei <u>Homogeneous and compact kernels</u>	Non colloso Not sticky
	Tempo di cottura <i>Cooking time</i>	25-30 min	
Valori Nutrizio nali medi per 100 g di prodotto () Nutrition al values for 100g ()	Energia <i>Energy</i>	Kj 1488 kcal 352	
	Grassi (g) <i>Fat</i>	2,8g	
	di cui acidi grassi saturi (g) <i>of which saturated</i>	0,7g	
	Carboidrati (g) <i>Carbohydrates</i>	71,7g	
	di cui zuccheri (g) <i>of which sugars</i>	0,5g	
	Fibre (g) <i>Fibers</i>	3,9g	
	Proteine(g) <i>Protein</i>	7,9g	
	Sale (g) <i>Salt</i>	0g	

Scheda Tecnica Prodotto Technical Data Sheet

RIFERIMENTI LEGISLATIVI Legislative reference

Parametri analitici <i>Analytical parameters</i>	Riferimenti Legislativi <i>Legislative reference</i>
Varietà di riso <i>Variety</i>	Decr. LGS. 131/2017
Metalli Pesanti <i>Heavy metals</i>	CE 2023/915
Micotossine <i>Micotoxins</i>	CE 2023/915
OGM <i>GMO</i>	CE 1829-1830/2003
Fitofarmaci <i>Pesticides</i>	CE 396/2005 e successivi aggiornamenti CE 396/2005 and subsequent amendments

PROFILO MICROBIOLOGICO: Prodotto RTC (Ready to cook) Microbiological profile: RTC product

Parametro <i>Parameter</i>	UM	Riferimento <i>Limit</i>	Fonte <i>Source</i>
a_w - attività dell'acqua <i>water activity</i>	-	< 0,7	Piano analitico interno - Internal control plan
E. Coli	UFC/g	< 100	Linee guida Reg. Piemonte Guidelines Piemonte Reg.
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	< 10.000	
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	< 10.000	
<i>Salmonella spp</i>	-	Assente in 25 g Absent in 25 g	
Muffe <i>Mould</i>	UFC/g	< 10.000	
Lieviti <i>Yeast</i>	UFC/g	< 10.000	