

	SCHEDA TECNICA	SPE_003/209
Emissione 00 del 13/02/2026		Pag. 1 di 2

C:\Users\Andrea\Documents\riseria\Schede tecniche\schede tecniche in italiano\Marchi Privati\Riso Nuvola\1 kg Riso Nuvola\SPE_003 209 scheda tecnica 1 kg Carnaroli Nuvola Selezione.doc

Riso Nuvola Selezione **CARNAROLI**

Descrizione:	1 Kg riso Carnaroli Selezione in sacchetto con doppio fondo quadro
Codice articolo:	PTCARD022
Codice EAN articolo:	8055731140053
Codice EAN imballo:	18055731140050
Codice TARIC:	1006 3096 9100

Composizione

Riso	100%
<u>Informazione per gli allergeni:</u> in azienda si produce esclusivamente riso e non si utilizzano materie prime/ingredienti contenenti allergeni	

Dati commerciali

Peso confezione	1 Kg
N° confezioni per collo	10
N° colli per strato	12
N° strati per mini pallet	4
N° colli per mini pallet	48
Peso NETTO mini pallet (solo riso)	480 Kg
Peso LORDO mini pallet (incluso 22 kg di E-PAL)	509 Kg
Altezza mini pallet (colli + 16 cm di E-PAL)	92 cm

Informazioni tecniche imballi

Dimensioni confezione	8 x 7 x 19 cm – l x p x h
Dimensioni collo	18 x 36 x 19 cm – l x p x h
Tipologia confezione	sacchetto a doppio fondo quadro
Materiale imballo primario	film accoppiato BOPP COEX MATT
Materiale imballo secondario	Vassoio di cartone + film PE termoretraibile
Peso netto confezione (solo riso, tolleranza $\pm 1,5\%$)	1 kg
Peso imballo primario (sacchetto)	0,0072 kg
Peso imballo secondario (vassoio + film termoretraibile)	0,086 kg (0,069+0,017)
Peso lordo confezione (riso + imballo primario)	1,0072 kg
Peso lordo collo (riso + imballi primario e secondario)	10,16 kg
Volume collo	0,013 m ³

Informazioni tecniche prodotto

Tempo di cottura	16/18 minuti
Shelf life dalla data di confezionamento	36 mesi
Shelf life minima garantita alla consegna	24 mesi
Modalità di conservazione	conservare in luogo fresco, asciutto, areato, lontano dal contatto diretto con i raggi del sole
Trasporto	con cassone telonato a temperatura ambiente

	SCHEDA TECNICA	SPE_003/209
Emissione 00 del 13/02/2026		Pag. 2 di 2

C:\Users\Andrea\Documents\riseria\Schede tecniche\schede tecniche in italiano\Marchi Privati\Riso Nuvola\1 kg Riso Nuvola\SPE_003 209 scheda tecnica 1 kg Carnaroli Nuvola Selezione.doc

Caratteristiche morfologiche

Rotture	< 2,0%
Grani striati rossi / verdi / gialli / macchiati	< 0,0%
Disformità naturali / Impurità varietali	< 2,0%
Grani gessati	< 2,0%

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità	≤ 14,5%
Aflatossine	Reg. CE 165/2010 Tenori massimi (µg/kg) (B ₁) ≤ 5,0 – (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) ≤ 10,0
Ocratossina A	Reg. CE 1881/2006 Tenori massimi (µg/kg) ≤ 5
Metalli pesanti	Reg. CE 1881/2006 Tenori massimi (mg/kg) (Piombo) ≤ 0.2 – (Cadmio) ≤ 0.15
OGM	Reg CE N°1829/2003, 1830/2003 Assente

Caratteristiche microbiologiche

Muffe	≤ 1.000 ufc/g
Lieviti	≤ 1.000 ufc/g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico [Kcal]	361
Grassi [g]	0,6
di cui acidi grassi saturi [g]	0,1
Carboidrati [g]	78,0
di cui zuccheri [g]	0,3
Proteine [g]	7,4
Sale [g]	0,01

Corpi estranei

Sostanze minerali o vegetali non commestibili	< 0,01%
Semi o parti di semi e loro derivati commestibili	< 0,1%

Caratteristiche del chicco

Nome	Carnaroli
Lunghezza	molto lunga
Forma	semiaffusolata
Groschezza	grossa
Perla	centro laterale
Striscia	assente

Nota

Questo prodotto deriva dalla lavorazione di risone prodotto in Italia e sottoposto a controllo in conformità alla legislazione italiana in materia. Nelle varietà sottoposte a lavorazione non sono presenti OGM ai sensi della Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio 12.03.2001 e successive modifiche. La documentazione relativa rilasciata dai produttori responsabili della conservazione in purezza delle sementi è conservata e disponibile alla consultazione presso l'Ente Nazionale Risi di Milano.

Il prodotto può essere consumato da tutte le categorie di consumatori.

Uso Preferibile: risotti, minestre, arancini, suppli e timballi