

**SPT06C007 Riso Carnaroli****REV. 04 04/02/19**

Caratteristiche del chicco:	
Classe	SuerFino
Varietà	Carnaroli
% di rottura	<5%
Umidità	< 14.50%
Striscia	Assente
Colore	Vetro bianco
Odore	Tipico del riso bianco lavorato
Caratteri morfologici:	
Forma	Allungata
Lunghezza media del grano	6.9 mm
Grani spuntati	< 3,0%
Grani striati rossi	< 1,0%
Disformità naturali / Impurità varietali	< 2,0%
Grani gessati	< 3,0%
Grani danneggiati	< 1,50%
Corpi estranei:	
Sostanze minerali o vegetali non commestibili	< 0,01%
Semi o parti di semi e loro derivati commestibili	< 0,1%
Informazioni tecniche prodotto:	
Allergeni	Assenti
Shelf life	12 mesi
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco (17°C), asciutto, areato, lontano dal contatto diretto con i raggi del sole
Tempo di cottura	14/16 minuti
Prodotto conforme alla normativa comunitaria:	
Caratteristiche chimiche:	
Metalli Pesanti	Conformi a reg.CE 1881/06 ed aggiornamenti
Residui Pesticidi	Conformi a Reg.EU 396/2005 e successivi aggiornamenti
Caratteristiche Microbiologiche:	
Filth Test	<2 frammenti di insetti
Coliformi Totali	1.000 ufc/g
Muffe e Lieviti	<1000 ufc/g
Salmonelle	Assente
Bacillus Cereus	Assente
Lysteria monocytogenes	Assente
Micotossine	
Ocratossina A	2 µg/kg
Aflatossina B1	3 µg/kg
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	10 µg/kg
Luogo di provenienza:	
Prodotto coltivato in:	Italia
Prodotto trasformato in:	Italia
Confezionamento:	
Sacchetti da kg.1	



Riso Nuvola s.n.c.
Via C. Battisti, 318 - Cadè di Roncoferraro (MN)
www.risonuvola.it