

	SCHEDA TECNICA	REV.00 08/09/2014
		SOST.REV.
Aggiornamento del 06/10/2014	<b>RISO RIBE</b>	PAG. 1/2

## INGREDIENTI

100% Riso fino, varietà Ribe, origine Italia

## DURATA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

24 mesi – conservare il luogo fresco ed asciutto

## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

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

## 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

## STANDARDS MICROBIOLOGICI\*

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

\* Valori massimi accettabili

	SCHEDA TECNICA	REV.00 08/09/2014
		SOST.REV.
Aggiornamento del 06/10/2014	<b>RISO RIBE</b>	PAG. 2/2

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)\*

Energia	Kcal 355	KJ 1500
Grassi		1.0 g
- di cui saturi		0.5 g
Carboidrati		78.0 g
- di cui zuccheri		0.3 g
Fibre alimentari		0.4 g
Proteine		8.0 g
Sale		<0.01 g

\*I valori sono indicativi e teorici

### ALLERGENI (regolamento 1169/2011/CE)

Allergene:	Presenza		Possibile contaminazione crociata
	SI	NO	
Arachidi e prodotti derivati		X	
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 <sub>2</sub> >10 mg/kg)		X	
Sedano e prodotti derivati		X	
Semi di sesamo e prodotti derivati		X	
Senape prodotti derivati		X	

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

Il prodotto non contiene e non è stato ottenuto da OGM

### Informazione trattamenti ionizzanti (regolamento N° 1992/2/CE)

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti