

	SCHEDA TECNICA	REV.00 08/09/2014
		SOST.REV.
Aggiornamento del 06/10/2014	RISO THAI	PAG. 1/2

INGREDIENTI

100% Riso Thai fragrant, origine Thailandia

DURATA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

24 mesi – conservare il luogo fresco ed asciutto

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

H ₂ O:	≤ 15.0 %
Rottura:	≤ 5.0 %
Grani striati:	≤ 3.0 %
Grani gessati:	≤ 4.5 %
Grani danneggiati:	≤ 2.5%
Materie estranee:	assenti

COTTURA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Istruzioni di cottura: versare il riso in una grande quantità di acqua bollente salata (circa 5 volumi di acqua per ciascun volume di riso). Cuocere a fuoco medio per 11 minuti. Spegnerne il fuoco, scolare e servire.

Consistenza:	Tipica, chicchi leggermente collosi
Aspetto:	Chicchi lunghi e affusolati di colore bianco opaco
Odore:	Caratteristico della varietà, assenza di odori estranei
Sapore:	Caratteristico della varietà, assenza di sapori estranei

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

	SCHEDA TECNICA	REV.00 08/09/2014
		SOST.REV.
Aggiornamento del 06/10/2014	RISO THAI	PAG. 2/2

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)*

Energia	Kcal 353	KJ 1497
Grassi	1.0 g	
- di cui saturi	0.5 g	
Carboidrati	76.0 g	
- di cui zuccheri	0.5 g	
Fibre	2.1 g	
Proteine	8.4 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 ₂ > 10 mg/kg)		X	
Sedano e prodotti derivati		X	
Semi di sesamo e prodotti derivati		X	
Senape prodotti derivati		X	
Molluschi e derivati		X	
Lupino e 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