

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

INGREDIENTI

100% Riso super-fino, varietà Carnaroli, origine Italia

DURATA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

24 mesi – conservare il luogo fresco ed asciutto

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

H ₂ 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

Istruzioni di cottura: prodotto tipicamente utilizzato per la preparazione di risotti.

Consistenza:	Tipica, soda
Aspetto:	Chicchi grossi allungati di colore bianco opaco
Odore:	Caratteristico di riso, assenza di odori estranei
Sapore:	Caratteristico di riso, 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 CARNAROLI	PAG. 2/2

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)*

Energia	Kcal 348	KJ 1477
Grassi		0.8 g
- di cui saturi		0.2g
Carboidrati		77.2 g
- di cui zuccheri		0.4 g
Fibre alimentari		1.4 g
Proteine		7.2 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	X
Cereali contenenti glutine e loro derivati		X	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