



## Scheda tecnica prodotto

Nome prodotto:	RISO GRAZIA VIALONE NANO KG 1 ASTUCCIO SACC. SOTTO VUOTO
Codice:	RISO 1
Denominazione di vendita:	RISO VIALONE NANO KG 1 GRAZIA

### Caratteristiche:

Descrizione (breve descrizione delle caratteristiche del prodotto)	RISO GRAZIA VIALONE NANO KG 1 ASTUCCIO SACC. SOTTO VUOTO	
Peso lordo in kg (in caso di pesi variabili indicare un peso medio)	1 KG	
Pezzi per cartone	9 KG OGNI PACCO	
Ingredienti	RISO	
Conservazione (temperature/fonti di calore, ecc)	Ambiente fresco/ Cool (< 18 ° C), Umidità / dry (RH ≤ 65 %)	
Durabilità prodotto una volta aperto	24 MESI	
Valori nutrizionali/energetici	<b>Contenuto energetico/ Energy value (KCAL)</b>	<b>348 (a. v.) kcal/100 g</b>
	<b>Contenuto energetico / Energy value (KJ)</b>	<b>1475 (a.v.) kj/100 g</b>
	<b>Proteine / Protein</b>	<b>7 g/100 g</b>
	<b>Carboidrati / Carbohydrates</b>	<b>77 g/100 g</b>
	<b>Grassi / Fat</b>	<b>0,9 g/100 g</b>
	<b>Fibra alimentare / Fiber</b>	<b>1,3 g/100 g</b>
	<b>Ceneri / Ashes</b>	<b>0,5 g/100 g</b>
	<b>Sodio / Sodium</b>	<b>5,1 mg/kg</b>
Caratteristiche microbiologiche	<b>Microorganismi mesofili aerobi / Mesophilic aerobic microorganisms</b>	<b>&lt;10<sup>4</sup> ufc/g</b>
	<b>Enterobacteriaceae</b>	<b>&lt;10<sup>2</sup> ufc/g</b>
	<b>E. coli β-glucuronidasi positivi</b>	<b>&lt;10 ufc/g</b>
	<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	<b>&lt;10<sup>2</sup> ufc/g</b>
	<b>Bacillus cereus presunto</b>	<b>&lt;10<sup>2</sup> ufc/g</b>
	<b>Lieviti / Yeast</b>	<b>&lt;10<sup>3</sup> ufc/g</b>
	<b>Muffe / Mould</b>	<b>&lt;10<sup>3</sup> ufc/g</b>
	<b>Salmonella spp.</b>	<b>Assente / Absent</b>
Caratteristiche chimico-fisiche	<b>Grani spuntati / Sprouted kernels</b>	<b>&lt; 5,00 %</b>
	<b>Grani striati rossi / Red striped kernels</b>	<b>&lt; 3,00 %</b>
	<b>Disformità e impurità varietali / Unnatural uniformity and varietal impurities</b>	<b>&lt; 7,00 %</b>
	<b>Grani gessati / Chalky kernels</b>	<b>&lt; 4,50 %</b>
	<b>Grani danneggiati / Damaged kernels</b>	<b>&lt; 2,00 %</b>
	<b>Grani danneggiati da calore / Broken kernels from heat</b>	<b>&lt; 0,05 %</b>
	<b>Rottura / Broken Kernels</b>	<b>&lt; 5,00 %</b>

	Lunghezza / Kernels lenght	≥ 5,4 mm e ≤ 5,8 mm
	Umidità / Moisture	< 14,00 %
	Granulometria / Kernel size	Tipico della varietà / Typical of variety
	Impurezze grossolane / Large impurities	Assente / Absent
	Materiali estranei non commestibili /Inedible foreign materials	Assente / Absent
	Filth test	< 50 frammenti / Scraps / 50 g
	Residui di pesticidi / Pesticide residues	Limiti di Legge / Limits of the Law
	Aflatossine / Aflatoxins	Limite di Legge / Limits of the Law
	OGM	Ogm Free
	Additivi / Additives	Assente / Absent
	Allergeni / Allergens	Assente / Absent
Descrizione processo produttivo	LAVORAZIONE RISO	
Bollo CEE	NO	
Codice EAN	8007545000207	
Codice ITF	NO	

### *Allergeni/Ogm*

<i>Allergene</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>
Cereali contenenti <b>glutine</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA	
Crostacei e derivati		X
Uova e derivati		X
Pesce e derivati		X
Arachidi e derivati	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA	
Soia e derivati	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA	
Latte e derivati (compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio e derivati	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA	
Sedano e derivati		X
Senape e derivati		X
Semi di sesamo e derivati		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		X
Lupino e derivati		X
Molluschi e derivati		X

<i>OGM</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>
Il prodotto contiene OGM?		X