

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO GRAZIA S.R.L.

DATI TECNICI - CONFEZIONE

TIPO E MATERIALE:	Sacchetto Sottovuoto in Astuccio						
DIMENSIONI:	MM	L.	130	P.	51	H.	213
PESO NETTO:	KG.	1					

DATI TECNICI - IMBALLO

TIPO:	Termoretraibile						
UNITA' DI VENDITA:	N. 9 Confezioni da Kg.1 Sottovuoto						
DIMENSIONI:	MM	L.	393	P.	153	H.	213
PESO NETTO:	KG.	9					

DATI TECNICI - PALLET

TIPO:	Pallet Euro Epal						
UNITA' DI VENDITA:	N. 810 Confezioni da Kg.1 Sottovuoto						
FORMATO:	N. 90 Fardelli per Pallet						
NUMERO FARDELLI X STRATO:	N. 15 Fardelli						
NUMERO STRATI X PALLET:	N. 6 Strati						
DIMENSIONI:	CM.	L.	120	P.	80	H.	143
PESO NETTO:	KG.	810					

CODICI PRODOTTO

CODICE E.A.N. CONFEZIONE:	8	0	0	7	5	4	5	0	0	0	6	5	8
CODICE E.A.N. IMBALLO:													
CODICE ARTICOLO PRODOTTO													
ALIQUOTA I.V.A.	4											%	

DURATA DI VITA DEL PRODOTTO

24 Mesi dalla data di confezionamento

EMESSO DA / APPROVATO DA:	
Uff. Qualità	Uff. Vendite



**RISO PER INSALATE
CONFEZIONE DA KG.1 SOTTOVUOTO**



Riso Grazia S.r.l.		SCHEMA TECNICA / TECHNIQUE SKILL	
Scheda articolo / Data sheet item: 05021		Versione / Version n° 1 del/ of 01/04/2016	
VARIETA' / VARIETY			
RISO LUNGO A RIBE PARBOILED / RICE LONG A RIBE PARBOILED			
Origine prodotto / Origin country product		Italia / Italy	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIAL FEATURES			
Colore / Colour		Bianco / White	
Sapore / Taste		Tipico del prodotto / Typical for the product	
Odore / Smell		Tipico del prodotto / Typical for the product	
Aspetto / Appearance		Prodotto uniforme / Uniform product	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHEMICAL AND PHYSICAL FEATURES			
Grani di riso che non hanno subito un trattamento idrotermico / Grains of rice that have not undergone a hydrothermal treatment		< 0,10 %	
Grani striati rossi / Red striped kernels		< 1,00 %	
Impurità varietali / Varietal impurities		< 5,00 %	
Grani non completamente gelatinizzati / Grains not completely gelatinized		< 2,00 %	
Grani danneggiati / Damaged kernels		< 2,00 %	
Pecks		< 1,00 %	
Rottura / Broken Kernels		< 5,00 %	
Lunghezza / Kernels length		≥ 5,8 mm e ≤ 6,8 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	
Filtro test		< 50 frammenti / Scraps / 50 g	
Residui di pesticidi / Pesticide remains		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	
CARATTERISTICHE IGIENICHE / HYGIENIC FEATURES			
Microorganismi mesofili aerobi / Mesophilic aerobic microorganisms		< 10 ⁴ ufc/g	
Enterobacteriaceae		< 10 ² ufc/g	
<i>E. coli</i> β-glucuronidasi positivi		< 10 ufc/g	
Stafilococchi coagulasi positivi		< 10 ² ufc/g	
<i>Bacillus cereus</i> presunto		< 10 ² ufc/g	
Lieviti / Yeast		< 10 ³ ufc/g	
Muffe / Mould		< 10 ³ ufc/g	
<i>Salmonella</i> spp.		Assente / Absent	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION			
Contenuto energetico / Energy value (KCAL)		350 (a. v.) kcal/100 g	
Contenuto energetico / Energy value (KJ)		1482 (a.v.) kJ/100 g	
Proteine / Protein		7 g/100 g	
Carboidrati / Carbohydrates		78 g/100 g	
Grassi / Fat		0,7 g/100 g	
Fibra alimentare / Fiber		1,2 g/100 g	
Ceneri / Ashes		0,8 g/100 g	
Sodio / Sodium		6,24 mg/kg	
ALTRE INFORMAZIONI / OTHER INFORMATION			
Tempo di cottura / Time cooking		10-12 min	
Conservazione / Storage		Ambiente fresco / Cool (< 18 ° C), Umidità / dry (RH ≤ 65 %) No a diretto contatto di fonti luminose / No direct light sources contact	
Destinazione d'uso / Intended use		Il riso può essere consumato da tutta la popolazione, senza distinzione alcuna, tranne, persone con malattie particolari / Rice can be aimed at the entire population without distinction of any kind, except people with particular diseases	
Uso improprio / Improper use		Conservazione / Storage ad una / to temp. > 18 ° C - RH > 65 %, diretto contatto di fonti luminose / Direct light sources contact	
Informazioni ambientali / Environmental informations		Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso - Altri 007 / To disperse after use - Other 007	

REALIZZATO (ISSUED) / APPROVATO (APPROVED):	
Quality Assurance	General Manager
P. Di Braida	A. Grazia