

Riso Grazia S.r.l.	SCHEDA TECNICA / TECHNIQUE SKILL
Scheda articolo / Data sheet item: 03250	Versione / Version n° 0 del/ of 16/11/2018

DATI TECNICI - CONFEZIONE / TECHNIQUE DATA - PACKAGE							
Tipo e materiale / Type and material:	Sacchetto Sottovuoto in Astuccio / Vacuum bag in box						
Dimensioni / Measures:	MM	L.	130	P.	51	H.	213
Peso Netto / Net weight:	KG.	1					

DATI TECNICI - IMBALLO / TECHNIQUE DATA - PACKAGING								
Tipo / Type:	Termoretraibile / Thermo retractable							
Unità di vendita / Selling unit:	N. 9 Confezioni/packs of/da Kg. 1 Sottovuoto/vacuum							
Dimensioni / Measures:	MM	--	L.	393	P.	153	H.	213
Peso Netto / Net weight:	KG.	9						

DATI TECNICI - PALLET / TECHNIQUE DATA - PALLET							
Tipo / Type:	Pallet Euro Epal						
Unità di vendita / Selling unit:	N. 810 Confezioni/packs da/of Kg. 1 Sottovuoto/vacuum						
Formato / Format:	N. 90 Fardelli/packs per/for Pallet						
Numero fardelli per strato / Number of packs for layer:	N. 15 Fardelli/packs						
Numero strati per pallet / Number layer for pallet:	N. 6 Strati/layers						
Dimensioni / Measures:	CM.	L.	120	P.	80	H.	143
Peso Netto / Net weight:	KG.	810					

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	
Codice E.A.N. confezione / E.A.N. code packaging:	8 0 0 7 5 4 5 0 0 0 6 9 6
Codice E.A.N. imballo / E.A.N. code package:	N O N G E S T I T O N O T M A N A G E D
Codice articolo / Item Number:	03250
I.V.A. / VAT	4 %

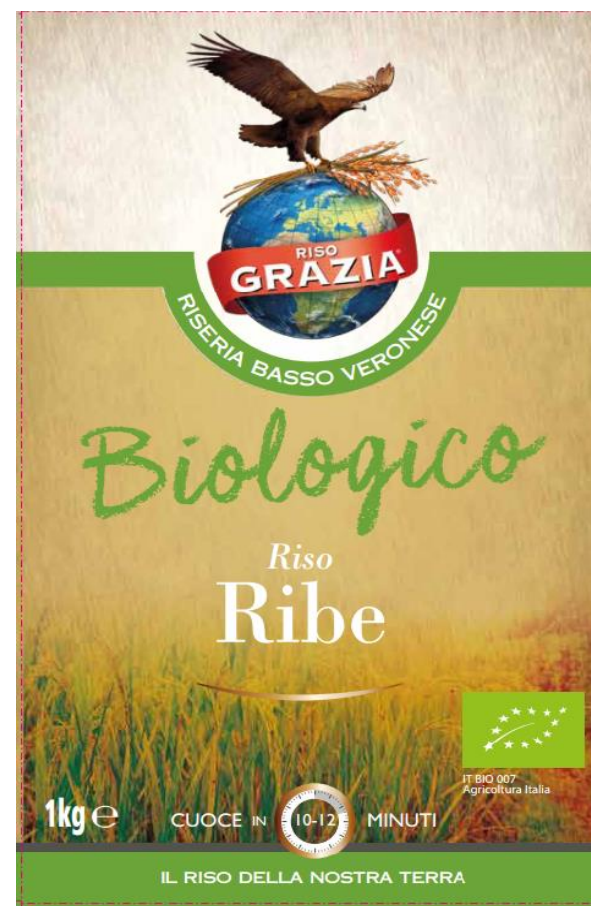
DURATA DEL PRODOTTO / SHELF LIFE
24 MESI / MONTHS

Operatore controllato n° H17U
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAFT IT-BIO-007
Agricoltura Italia

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



RISO / RICE "RIBE BIOLOGICO"
PESO CONFEZIONE / PACKAGE WEIGHT KG.1



Riso Grazia S.r.l.		SCHEDA TECNICA / TECHNIQUE SKILL	
Scheda articolo / Data sheet item: 03250		Versione / Version n° 0 del/ of 16/11/2018	
VARIETA' / VARIETY			
RISO LUNGO A "RIBE BIOLOGICO" / RICE LONG A "RIBE"			
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 spuntati / Sprouted kernels		< 5,00 %	
Grani striati rossi / Red striped kernels		< 3,00 %	
Disformità e impurità varietali / Unnatural uniformity and varietal impurities		< 7,00 %	
Grani gessati / Chalky kernels		< 4,50 %	
Grani danneggiati / Damaged kernels		< 2,00 %	
Grani danneggiati da calore / Damaged kernels from heat		< 0,05 %	
Rottura / Broken Kernels		< 5,00 %	
Lunghezza / Kernels lenght		≥ 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	
Filtch test		< 50 frammenti / Scraps / 50 g	
Residui di pesticidi / Pesticide remains		Limiti di Legge / Law limits	
Aflatossine / Aflatoxins		Limite di Legge / Law limits	
OGM		Ogm Free	
Additivi / Additives		Assente / Absent	
Allergeni / Allergens		Assente / Absent	
CARATTERISTICHE IGIENICHE / HYGIENIC FEATURES			
Microrganismi mesofili aerobi / Mesophilic aerobic microorganisms		<10 ⁴ ufc/g	
<i>Enterobacteriacee</i>		<10 ² ufc/g	
<i>E. coli β-glucuronidasi positivi</i>		<10 ufc/g	
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>		<10 ² ufc/g	
<i>Bacillus cereus presunto</i>		<10 ² ufc/g	
Lieviti / Yeasts		<10 ³ ufc/g	
Muffe / Moulds		<10 ³ ufc/g	
<i>Salmonella spp.</i>		Assente / Absent	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION			
Contenuto energetico / Energy value (KCAL)		350 (a. v.) kcal/100 g	
Contenuto energetico / Energy value (KJ)		1485 (a.v.) kj/100 g	
Proteine / Protein		7,4 g/100 g	
Carboidrati / Carbohydrates		78 g/100 g	
Grassi / Fat		0,6 g/100 g	
Fibra alimentare / Fiber		1,4 g/100 g	
Sale		0,01 mg/kg	
ALTRE INFORMAZIONI / OTHER INFORMATION			
Tempo di cottura / Time cooking		14-16 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