

Riso Grazia S.r.l.	SCHEDA TECNICA / TECHNIQUE SKILL
Scheda articolo / Data sheet item: 03213	Versione / Version n° 1 del/ of 01/04/2016

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

DATI TECNICI - PALLET / TECHNICAL 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	5	8
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:	03001												
I.V.A. / VAT	4%										%		

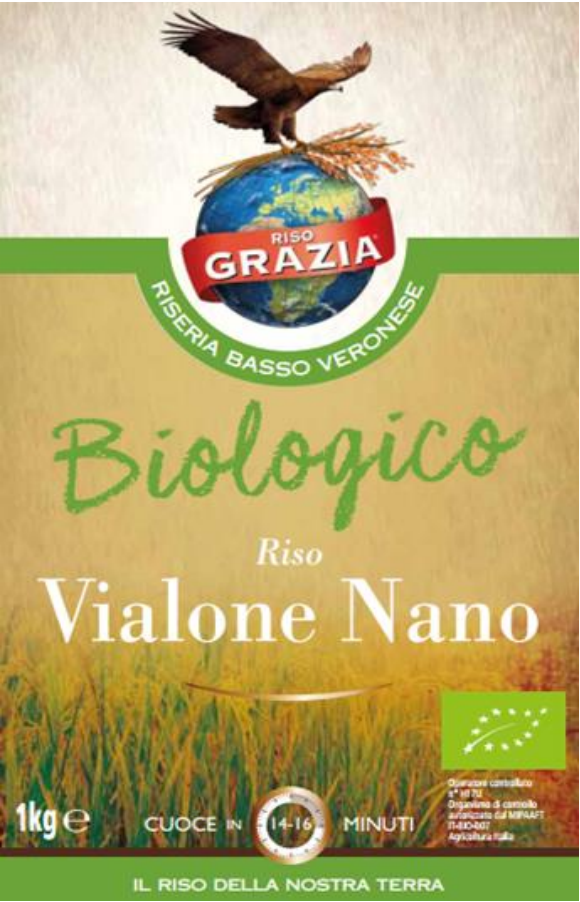
DURATA DEL PRODOTTO / SHELF LIFE	
24 MESI / MONTHS	

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 "VIALONE NANO BIOLOGICO"
PESO CONFEZIONE / PACKAGE WEIGHT KG.1



Riso Grazia S.r.l. SCHEMA TECNICA / TECHNIQUE SKILL	
Scheda articolo / Data sheet item: 03213	Versione / Version n° 1 del/ of 01/04/2016
VARIETA' / VARIETY	
RISO MEDIO VIALONE NANO / RICE MEDIUM GRAIN VIALONE NANO	
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 / Broken kernels from heat	< 0,05 %
Rottura / Broken Kernels	< 5,00 %
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
Aflatoossine / Aflatoxins	Limite di Legge / Limits of the Law
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>Enterobacteriaceae</i>	<10 ² ufc/g
<i>E. coli</i> β-glucuronidasi positivi	<10 ufc/g
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	<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 spp.</i>	Assente / Absent
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL FEATURES	
Contenuto energetico / Energy value (KCAL)	348 (a. v.) kcal/100 g
Contenuto energetico / Energy value (KJ)	1475 (a.v.) kj/100 g
Proteine / Protein	7 g/100 g
Carboidrati / Carbohydrates	77 g/100 g
Grassi / Fat	0,9 g/100 g
Fibra alimentare / Fiber	1,3 g/100 g
Ceneri / Ashes	0,5 g/100 g
Sodio / Sodium	5,1 mg/kg
ALTRE INFORMAZIONI / OTHER INFORMATIONS	
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 Braidà	A. Grazia