

<b>Riso Grazia S.r.l.</b>		<b>SCHEDA TECNICA / TECHNIQUE SKILL</b>					
Scheda articolo / Data sheet item: 03001		Versione / Version n° 1 del/ of 01/04/2016					
<b>DATI TECNICI - CONFEZIONE / TECHNICAL DATA - PACKAGE</b>							
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				
<b>DATI TECNICI IMBALLO / TECHNIQUE DATA - PACKING</b>							
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				
<b>DATI TECNICI - PALLET / TECHNICAL DATA - PALLET</b>							
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				
<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>							
Codice E.A.N. confezione / E.A.N.code packaging:		8 0 0 7 5 4 5 0 0 0 2 0 7					
Codice E.A.N. imballo / E.A.N.code package:		NON GESTITO NOT MANAGED					
Codice articolo / Item Number:		03001					
I.V.A. / VAT		4%			%		
<b>DURATA DEL PRODOTTO / SHELF LIFE</b>							
24 MESI / MONTHS							



**RISO / RICE "VIALONE NANO"**  
**PESO CONFEZIONE / PACKAGE WEIGHT KG.1**



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

<b>Riso Grazia S.r.l.</b>		<b>SCHEDA TECNICA / TECHNIQUE SKILL</b>	
Scheda articolo / Data sheet item: 03001		Versione / Version n° 1 del/ of 01/04/2016	
<b>VARIETA' / VARIETY</b>			
RISO MEDIO VIALONE NANO / RICE MEDIUM GRAIN VIALONE NANO			
Origine prodotto / Origin country product		Italia / Italy	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIAL FEATURES</b>			
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	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHEMICAL AND PHYSICAL FEATURES</b>			
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	
Filtth 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	
<b>CARATTERISTICHE IGIENICHE / HYGIENIC FEATURES</b>			
Microrganismi mesofili aerobi / Mesophilic aerobic microorganisms		<10 <sup>4</sup> ufc/g	
<i>Enterobacteriaceae</i>		<10 <sup>2</sup> ufc/g	
<i>E. coli</i> β-glucuronidasi positivi		<10 ufc/g	
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>		<10 <sup>2</sup> ufc/g	
<i>Bacillus cereus</i> presunto		<10 <sup>2</sup> ufc/g	
Lieviti / Yeast		<10 <sup>3</sup> ufc/g	
Muffe / Mould		<10 <sup>3</sup> ufc/g	
<i>Salmonella spp.</i>		Assente / Absent	
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL FEATURES</b>			
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	
<b>ALTRE INFORMAZIONI / OTHER INFORMATIONS</b>			
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	

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