

	SCHEMA TECNICA	Ediz. 01
	RISO ARBORIO BIO	Rev. 00
		13/02/2012
		REDATTO DA RAQ
		Pagina 1 di 1

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: conformità con i requisiti Reg. CE 2092/91 e successive integrazioni

ORIGINE: ITALIA

SPECIE BOTANICA:	ORYZA SATIVA L.
SOTTOSPECIE:	JAPONICA
GRUPPO MERCEOLOGICO:	SUPERFINO
DENOMINAZIONE:	ARBORIO BIO
TIPO DI LAVORAZIONE:	LEGGERA DI SECONDO GRADO

TEMPO DI COTTURA: 15/17 MINUTI

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO	UNIFORME	ODORE	EQUILIBRATO, PRIVO DI SPUNTI AROMATICI
COLORE	BIANCO	SAPORE	TIPICO DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

		LIMITI DI LEGGE
UMIDITA'	< 13%	< 14%
GRANI SPUNTATI	< 1,5%	< 5%
GRANI STRIATI ROSSI	<1%	<3%
DISFORMITA NATURALI	<3%	<10%
IMPURITA' VARIETALI	<1%	<5%
GRANI GESSATI	<1%	<3%
GRANI DANNEGGIATI	<0,5%	<1,50%
ROTTURE	<1,5%	<5%

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

COLIFORMI	<1000/g	CARICA BATTERICA AEROBIA	< (cc1)100000/gr
MUFFE LIEVITI	<500/g	SALMONELLE	25g/ASSENTE

SHELF LIFE: 24 mesi dalla data di produzione per confezioni in sottovuoto e in atmosfera protettiva

12 mesi per sacchi tela/rafia/ non tessuto kg 5, 25, 1000.

CONSERVAZIONE: Prodotto naturale, riso non trattato e privo di conservanti, da conservare in luogo fresco e asciutto con temperatura inferiore a 17°C

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

VALORI MEDI	PER 100 g DI PRODOTTO
Energia	1543 kj / 362 kcal
Grassi	0,6 g
di cui:	
acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	87,6 g
di cui:	
zuccheri	0,2 g
Proteine	7 g
Sodio	6 mg

ASSENZA DI OGM: questo prodotto deriva dalla lavorazione di risone prodotto in Italia e sottoposto a controllo in conformità alla legislazione italiana in materia. Nelle varietà sottoposte a lavorazione non sono presenti OGM ai sensi della Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio 12.03.2001 e successive modifiche.

ASSENZA DI ALLERGENI: questo prodotto non contiene allergeni (Direttiva 2003/89/CE e succ. modifiche)

TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO: le registrazioni lungo tutto il ciclo di produzione permettono la tracciabilità dal silos di stoccaggio della materia prima fino al confezionamento del prodotto finito. (Tracciabilità del prodotto lungo le fasi del processo). L'identificazione del prodotto finito è possibile attraverso i dati riportati sulla confezione.

L'attuale edizione abroga tutte le precedenti. Le informazioni sopra riportate sono veritiere ed accurate al meglio della nostra conoscenza. Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità. Documento valido senza firma, emesso in formato elettronico