

	SCHEMA TECNICA	Ediz. 01
	<b>RISO</b>  <b>ARBORIO BIO</b>	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

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

**TEMPO DI COTTURA:** 15/17 MINUTI

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

<b>ASPETTO</b>	UNIFORME	<b>ODORE</b>	EQUILIBRATO, PRIVO DI SPUNTI AROMATICI
<b>COLORE</b>	BIANCO	<b>SAPORE</b>	TIPICO DEL PRODOTTO

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

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

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

<b>COLIFORMI</b>	<1000/g	<b>CARICA BATTERICA AEROBIA</b>	< (cc1)100000/gr
<b>MUFFE LIEVITI</b>	<500/g	<b>SALMONELLE</b>	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*