

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b>	<b>NOME PRODOTTO</b> RISO RIBE PARBOILED	<b>Fornitore</b> RISERIA MITTINO

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Riso intero lavorato varietà Ribe precotto
Origine	Italia

### 2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

(Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1409 kJ – 337 kcal
Carboidrati	81,3 g
Proteine	7,40 g
Lipidi	0,3 g
Minerali	0,7g
Fibra alimentare	0,5 g

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Uniforme, traslucido	
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei	
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei	
Umidità	< 12,5%	Tolleranza: fino a 13,0%
Rottura	< 3,0%	Tolleranza: fino a 5,0%
Grani gessati	< 0,5%	Tolleranza: fino a 3,0%
Grani danneggiati	< 1,2%	Tolleranza: fino a 1,5%
Grani striati rossi	< 2,0%	Tolleranza: fino a 3,0%
Grani colorati	< 2,0%	Tolleranza: fino a 4,0%
Corpi estranei	assenti	Tolleranza: fino a 0,01%
Impurità varietali	< 5,0%	Tolleranza: fino a 7,0%
Lunghezza grani	> 6,1 mm	
Allerte	Nessuna	

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Filth-test	< 50 frammenti di insetti/50 g - < 1pelo roditore/50 g
Coliformi totali	< 10 ufc/g
Muffe e Lieviti	< 1.000 ufc/g
Salmonelle	Assenti
Aflatossine (B1-B2-G1-G2)	B1 < 5 ppb Totali < 10 ppb

## 5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

## 6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

## 7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

## 8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Big bags e sacchi di rafia per uso alimentare
Peso netto	1000 kg - 25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione

## 9) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- D. Lgs. 155/97 – Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Dir. 2000/13/CE "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- D.M. 34 del 21/03/73 - Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

**La scheda riporta i dati ricevuti dal produttore/fornitore  
Le informazioni sono orientative e soggette a modifica senza preavviso**

## 10) SCHEDA ALLERGENI

Allergeni	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, turanicum ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoesis (Wangenh) K.Koch</i> ], noci del brasile ( <i>Bertolletia excelsia</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	NO	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO	NO

La contaminazione incrociata conseguente a eventi casuali non controllabili dall'operatore o a seguito di circostanze inevitabili non è contemplata nella scheda allergeni.

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Aprile 2011	Maggio 2011	Maggio 2011	Luglio 2012