

SCHEDA TECNICA



NOME PRODOTTO RISO RIBE BIANCO

FornitoreRISERIA MITTINO

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Riso intero lavorato varietà Ribe
Origine	Italia

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1481 kJ – 349 kcal
Carboidrati	78,0 g
Di cui zuccheri	0,3 g
Proteine	7,4 g
Lipidi	0,6 g
 Acidi saturi 	0,1 g
Sale	0,01 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Uniforme, bianco			
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei			
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei			
Umidità	< 13,5% Tolleranza: fino a 14,0%			
Rottura	< 3,0% Tolleranza: fino a 5,0%			
Grani gessati	< 1,0% Tolleranza: fino a 5,0%			
Grani danneggiati	< 1,3% Tolleranza: fino a 1,5%			
Grani striati rossi	< 1,5% Tolleranza: fino a 3,0%			
Corpi estranei	assenti	Tolleranza: fino a 0,01%		
Impurità varietali	< 3,0%	Tolleranza: fino a 5,0%		
Lunghezza grani	> 6,0 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 < 2 ppb
(B1-B2-G1-G2)	Totali < 4 ppb

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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



SCHEDA TECNICA



NOME PRODOTTO RISO RIBE BIANCO

Fornitore				
RISERIA MITTINO				

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) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	N.A.
Scheda di sicurezza:	Non prevista
Riferimento normativo:	Il Reg. CE 1272/2008 non prevede indicazioni di sicurezza per questa tipologia di prodotto
Principio attivo:	Nessuno
Precauzioni:	Nessuna

10) 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"
- Reg CE 1169/11 "Nuove disposizioni in materia di etichettature alimentari e informazioni al consumatore"



SCHEDA TECNICA



NOME PRODOTTO RISO RIBE BIANCO

FornitoreRISERIA MITTINO

11) SCHEDA ALLERGENI

Allergeni	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoesis (Wangenh) K.Koch], noci del brasile (Bertollethia excelsia), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	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
Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020