

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

DATI TECNICI - CONFEZIONE

TIPO E MATERIALE:	Sacchetto cellophane polypropilene						
DIMENSIONI:	MM	L.	370	P.	210	H.	80
PESO NETTO:	KG.	5					

DATI TECNICI - IMBALLO

TIPO:	Termoretraibile						
UNITA' DI VENDITA:	2 Confezioni da Kg.5 cellophane						
DIMENSIONI:	MM	L.	370	P.	210	H.	160
PESO NETTO:	KG.	10					

DATI TECNICI - PALLET

TIPO:	Pallet EPAL						
UNITA' DI VENDITA:	220 Confezioni da Kg.5 cellophane						
FORMATO:	110 Cartoni per Pallet						
NUMERO CARTONI X STRATO:	11						
NUMERO STRATI X PALLET:	10						
DIMENSIONI:	CM.	L.	120	P.	80	H.	163
PESO NETTO:	KG.	1100					

CODICI PRODOTTO

CODICE E.A.N. CONFEZIONE:	8	0	0	1	8	6	0	2	5	8	0	4	6
CODICE E.A.N. IMBALLO:	8	0	0	1	8	6	0	2	5	8	0	3	9
CODICE ARTICOLO PRODOTTO:	PTC5TC												
ALIQUOTA I.V.A.:	4		%										

VITA TOTALE DEL PRODOTTO

26 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

VITA MINIMA GARANTITA

17 MESI ALLA DATA DI SCADENZA



RISO LUNGO B PARBOILED
CONFEZIONE DA KG.5 CELLOPHANE



5 kg e - 11 lb.

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

Codice Scheda tecnica: PTC5TC Revisione n°09 del 02/2018

VARIETA'**RISO LUNGO "B" PARBOILED****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Grani striati rossi	< 1,0 %
Impurità varietali	< 5,0 %
Grani non parboiled	< 0,1 %
Grani non completamente gelatinizzati	< 4,0 %
Grani danneggiati	< 1,0 %
Pecks	< 0,5 %
Rotture	< 1,75 %

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Umidità	< 14,0 % ±0,5
Granulometria	Tipica della specie
Impurezze grossolane	Assenti
Materiali estranei non commestibili	Assenti
Filth test	< 50 frammenti / 50 g
Residui di pesticidi	Limiti di Legge EU
Micotossine	Limiti di Legge EU
Metalli Pesanti	Limiti di Legge EU
Origine del riso	Italia
Allergeni	Assenti
Tempo di cottura:	14 – 15 min.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila totale	< 150000 ufc/g
Muffe	< 500 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 200 ufc/g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Energia	351 kcal/100 g (1490 kj/100 g)
Grassi	1,7 g/100 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g/100 g
Carboidrati	75,8 g/100g
di cui zuccheri	0,5 g/100 g
Fibre	1,6 g/100 g
Proteine	7,4 g/100 g
Sale	0,002 g/100 g