

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

DATI TECNICI - CONFEZIONE

| | | | | | | | |
|-------------------|----------------------------------|----|-----|----|----|----|-----|
| TIPO E MATERIALE: | Sacchetto Sottovuoto in Astuccio | | | | | | |
| DIMENSIONI: | MM | L. | 130 | P. | 53 | H. | 210 |
| PESO NETTO: | KG. | 1 | | | | | |

DATI TECNICI - IMBALLO

| | | | | | | | |
|--------------------|----------------------------------|----|-----|----|-----|----|-----|
| TIPO: | Termoretraibile | | | | | | |
| UNITA' DI VENDITA: | 10 Confezioni da Kg.1 sottovuoto | | | | | | |
| DIMENSIONI: | MM | L. | 260 | P. | 290 | H. | 210 |
| PESO NETTO: | KG. | 10 | | | | | |

DATI TECNICI - PALLET

| | | | | | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|-----|-----|----|----|----|-----|
| TIPO: | Pallet EPAL | | | | | | |
| UNITA' DI VENDITA: | 840 Confezioni da Kg.1 sottovuoto | | | | | | |
| FORMATO: | 84 Cartoni per Pallet | | | | | | |
| NUMERO CARTONI X STRATO: | 12 | | | | | | |
| NUMERO STRATI X PALLET: | 7 | | | | | | |
| DIMENSIONI: | CM. | L. | 120 | P. | 80 | H. | 162 |
| PESO NETTO: | KG. | 840 | | | | | |

CODICI PRODOTTO

| | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CODICE E.A.N. CONFEZIONE: | 8 | 0 | 0 | 1 | 8 | 6 | 0 | 0 | 8 | 0 | 0 | 1 | 2 |
| CODICE E.A.N. IMBALLO: | 8 | 0 | 0 | 1 | 8 | 6 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 8 |
| CODICE ARTICOLO PRODOTTO: | VNC1SA | | | | | | | | | | | | |
| ALIQUOTA I.V.A.: | 4 | | | | % | | | | | | | | |

VITA TOTALE DEL PRODOTTO

26 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

VITA MINIMA GARANTITA

17 MESI ALLA DATA DI SCADENZA



**VIALONE NANO
CONFEZIONE DA KG.1 SOTTOVUOTO**



SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

Codice Scheda tecnica: VN01SA Revisione n°06 del 11/12/2018

VARIETA'**VIALONE NANO****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

| | |
|----------------------------------|----------|
| Grani spuntati | < 1,5 % |
| Grani striati rossi | < 1,0 % |
| Disformità ed impurità varietali | < 5,0 % |
| Grani gessati | < 4,0 % |
| Grani danneggiati | < 1,0 % |
| Grani danneggiati da calore | < 0,05 % |
| 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 g frammenti / 50 g |
| Residui di pesticidi | Limiti di Legge EU |
| Micotossine | Limiti di Legge EU |
| Metalli pesanti | Limiti di Legge EU |
| OGM | Assenti (Rif. Reg. 1829-1830/2003) |
| Allergeni | Assenti |
| Origine | Italia |
| 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 | 346 kcal/100 g |
| | 1469 kj/100 g |
| Grassi | 1,1 g/100 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,2 g/100 g |
| Carboidrati | 77,2 g/100 g |
| di cui zuccheri | 0,3 g/100 g |
| Fibre | 1,3 g/100 g |
| Proteine | 6,2 g/100 g |
| Sale | 0,002 g/100 g |