

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	1	0	0	1	9
CODICE E.A.N. IMBALLO:	8	0	0	1	8	6	0	3	0	0	0	5	9
CODICE ARTICOLO PRODOTTO:	CAC1SA												
ALIQUOTA I.V.A.:	4		%										

VITA TOTALE DEL PRODOTTO

26 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

VITA MINIMA GARANTITA

17 MESI ALLA DATA DI SCADENZA



CARNAROLI
CONFEZIONE DA KG.1 SOTTOVUOTO



SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

Codice Scheda tecnica: CAC1SA Revisione n°06 del 0/2018

VARIETA'**RISO CARNAROLI****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Grani spuntati	< 1,5 %
Grani striati rossi	< 1,0 %
Disformità ed impurità varietali	< 5,0 %
Grani gessati	< 4,0 %
Grani danneggiati	< 0,8 %
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 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 del riso	Italia
Tempo di cottura:	16 – 18 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	348 kcal/100 g
	1478 kj/100 g
Grassi	1,6 g/100 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g/100 g
Carboidrati	75,9 g/100 g
di cui zuccheri	0,5 g/100 g
Fibre	0,7 g/100 g
Proteine	7,2 g/100 g
Sale	0,002 g/100 g