

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|
| Riso Grazia S.r.l. | | SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET | | | | | | | |
| Scheda articolo / Item Data Sheet: xxxxxx | | Versione / Version n° 0 del/dated 2023/07/20 | | | | | | | |
| VARIETA' / VARIETY | | | | | | | | | |
| RISO LUNGO A "CARNAROLI" / LONG A "CARNAROLI" RICE | | | | | | | | | |
| DATI TECNICI - CONFEZIONE / PACKAGE TECHNICAL DATA | | | | | | | | | |
| Tipo e materiale / Type and material: | | Sacchetto Sottovuoto in Astuccio / Vacuum-Sealed Bag + Outer Carton | | | | | | | |
| Dimensioni / Dimensions: | | MM | L. | 130 | P. | 51 | H. | 213 | |
| Peso Netto / Net weight: | | KG. | 1 | | | | | | |
| DATI TECNICI - IMBALLO / PACKAGING TECHNICAL DATA | | | | | | | | | |
| Tipo / Type: | | Termoretraibile / Thermo-retractable | | | | | | | |
| Unità di vendita / Selling unit: | | N. 10 Confezioni/packages of/da Kg. 1 Sottovuoto/vacuum-sealed | | | | | | | |
| Dimensioni / Dimensions: | | MM | -- | L. | 265 | P. | 245 | H. | 215 |
| Peso Netto / Net weight: | | KG. | 10 | | | | | | |
| DATI TECNICI - PALLET / PALLET TECHNICAL DATA | | | | | | | | | |
| Tipo / Type: | | Pallet Euro Epal | | | | | | | |
| Unità di vendita / Selling unit: | | N. 72 Confezioni/packages da/of Kg. 10pz. da/of Kg. X 1 Sottovuoto/vacuum-sealed | | | | | | | |
| Formato / Format: | | N. 72 Fardelli/cartons per Pallet | | | | | | | |
| Numero fardelli per strato / Number of cartons per layer: | | N. 12 Fardelli/cartons | | | | | | | |
| Numero strati per pallet / Number of layers per pallet: | | N. 6 Strati/layers | | | | | | | |
| Dimensioni / Dimensions: | | CM. | L. | 120 | P. | 80 | H. | 150 | |
| Peso Netto / Net weight: | | KG. | 720 | | | | | | |
| CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE | | | | | | | | | |
| Codice E.A.N. confezione / E.A.N. package code: | | 8 0 0 7 5 4 5 0 0 0 7 5 7 | | | | | | | |
| Codice E.A.N. imballo / E.A.N. packaging code: | | NON GESTITO NON TMA NAG ED | | | | | | | |
| Codice articolo / Item Code: | | xxxxxxx | | | | | | | |
| I.V.A. / VAT N°: | | 4% | | | % | | | | |
| DURATA DEL PRODOTTO / SHELF LIFE | | | | | | | | | |
| 24 MESI / MONTHS | | | | | | | | | |

| | |
|-------------------------------------------------------|-----------------|
| REALIZZATO (ISSUED) / APPROVATO (APPROVED) BY: | |
| Quality Department | General Manager |
| P. Di Braidà | A. Grazia |



| |
|----------------------------------------------------------------------------------|
| RISO "CARNAROLI" / RICE PESO CONFEZIONE / PACKAGE WEIGHT KG. 10 |
|----------------------------------------------------------------------------------|



| Riso Grazia S.r.l. | | SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET | |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Scheda articolo / Item Data Sheet:xxxxx | | Versione / Version n° 0 del/dated 2023/07/20 | |
| VARIETA' / VARIETY | | | |
| RISO LUNGO A "CARNAROLI" / LONG A "CARNAROLI" RICE | | | |
| Origine prodotto / Country of Origin | | Italia / Italy | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | | | |
| Colore / Colour | | Bianco / White | |
| Sapore / Taste | | Tipico del prodotto / Respecting the product standards | |
| Odore / Smell | | Tipico del prodotto / Respecting the product standards | |
| Aspetto / Appearance | | Prodotto uniforme / Respecting the product standards | |
| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS | | | |
| Grani spuntati / Sprouted kernels | | < 5,00 % | |
| Grani striati rossi / Red striped kernels | | < 3,00 % | |
| Disformità e impurità varietali / Varietal Impurities and Imperfections | | < 7,00 % | |
| Grani gessati / Chalky kernels | | < 4,50 % | |
| Grani danneggiati / Damaged kernels | | < 2,00 % | |
| Grani danneggiati da calore / Heat damaged kernels | | < 0,05 % | |
| Rottura / Broken Rice | | <5,00 % | |
| Lunghezza / Kernels lenght | | ≥ 6,5 mm e ≤ 6,7 mm | |
| Umidità / Moisture | | < 14,00 % | |
| Granulometria / Kernel size | | Tipico della varietà / Respecting the product standards | |
| Impurezze grossolane / Rough impurities | | Assente / Absent | |
| Materiali estranei non commestibili / Inedible materials | | Assente / Absent | |
| Filt test | | < 50 frammenti / Scraps / 50 g | |
| Residui di pesticidi / Pesticide residuals | | Limiti di Legge / According to EU regulations | |
| Aflatossine / Aflatoxins | | Limite di Legge / According to EU regulations | |
| OGM/GMO | | Ogm Free/GMO free | |
| Additivi / Additives | | Assente / Absent | |
| Allergeni / Allergens | | Assente / Absent | |
| CARATTERISTICHE IGIENICHE / HYGIENIC CHARACTERISTICS | | | |
| Microrganismi mesofili aerobi / Mesophilic aerobic microorganisms | | <10 ⁴ ufc/g | |
| <i>Enterobacteriaceae</i> | | <10 ² ufc/g | |
| <i>E. coli β-glucuronidasi positivi/positives</i> | | <10 ufc/g | |
| <i>Stafilococchi coagulasi positivi/positives</i> | | <10 ² ufc/g | |
| <i>Bacillus cereus presunto/presumed</i> | | <10 ² ufc/g | |
| Lieviti / Yeasts | | <10 ³ ufc/g | |
| Muffe / Moulds | | <10 ³ ufc/g | |
| <i>Salmonella spp.</i> | | Assente / Absent | |
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES | | | |
| Contenuto energetico / Energetic value (KCAL) | | 350 (a. v.) kcal/100 g | |
| Contenuto energetico / Energetic value (KJ) | | 1485 (a.v.) kJ/100 g | |
| Proteine / Proteins | | 7,4 g/100 g | |
| Carboidrati / Carbohydrates | | 78 g/100 g | |
| Grassi / Fats | | 0,6 g/100 g | |
| Fibra alimentare / Fibers | | 1,4 g/100 g | |
| Sale / Salt | | 0,01 g/kg | |
| ALTRE INFORMAZIONI / ADDITIONAL INFORMATION | | | |
| Durabilità / Shelf Life | | 24 mesi / months | |
| Durabilità residua alla consegna / residual Shelf Life on delivery | | Vedi contratto / See contract | |
| Tempo di cottura / Cooking Time | | 16 min | |
| Conservazione / Storage Conditions | | Ambiente fresco/ Cool and dry place (< 18 ° C), Umidità / Moisture (RH ≤ 65 %) No a diretto contatto di fonti luminose/Avoid any direct contact with light sources | |
| Destinazione d'uso / Use | | Il riso può essere consumato da tutta la popolazione, senza distinzione alcuna, tranne, persone con malattie particolari / Rice can be consumed by the whole population without distinction of any kind, except for people with specific diseases | |
| Uso improprio / Improper use | | Conservazione / Storage ad una/to temp. > 18 ° C - RH > 65 %, diretto contatto di fonti luminose / Avoid any direct contact with light sources | |
| Informazioni ambientali / Environmental information | | Astuccio ♻️ PAP 20 / Confezione ♻️ PP 07 | |

| REALIZZATO (ISSUED) / APPROVATO (APPROVED) BY: | |
|-------------------------------------------------------|-----------------|
| Quality Department | General Manager |
| P. Di Braidà | A. Grazia |