

**SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.**

**DATI TECNICI - CONFEZIONE**

TIPO E MATERIALE:	Sacchetto Cellophane in Polytene					
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.	1.100				

**CODICI PRODOTTO**

CODICE E.A.N. CONFEZIONE:	8	0	0	1	8	6	0	2	5	7	3	0	8
CODICE E.A.N. IMBALLO:	8	0	0	1	8	6	0	2	5	6	3	4	9
CODICE ARTICOLO PRODOTTO:	ORK5TH1												
ALIQUOTA I.V.A.:	4											%	

**VITA TOTALE DEL PRODOTTO**

26 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

**VITA MINIMA GARANTITA**

17 MESI ALLA DATA DI SCADENZA



**HAKUMAKI RISO PER SUSHI  
CONFEZIONE DA KG.5 CELLOPHANE**



## SCHEDA TECNICA RISO SCOTTI

Codice ST ORK5TH1 Rev.01 del 19/04/2016

### VARIETA'

Riso Selenio

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Grani spuntati	< 1,5 %
Grani striati rossi	< 1,0 %
Impurità varietali	< 1,5 %
Grani gessati	< 1,5 %
Grani danneggiati	< 0,3 %
Grani danneggiati da calore	< 0,05 %
Rotture	< 1,75 %

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	< 14,0 % +/- 0,5%
Granulometria	tipico della varietà
Impurità	assente
Materiale estraneo	assente
Filth test	< 50 frammenti / 50 g
Metalli pesanti	limiti di legge EU
Pesticidi	limiti di legge EU
Micotossine	limiti di legge EU
OGM	assenti (ref. Reg. 1829-1830/2003)
Allergeni	assenti
Origine	UE
Tempo di cottura	14 – 15 min.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	< 150000 ufc/g
Muffe	< 500 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Salmonella	assente in 25 g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g

### VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

Energia	345 kcal/100 g 1462kj/100g
Grassi	1,1 g/100 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g/100 g
Carboidrati	76,1 g/100 g
di cui zuccheri	0,3 g/100 g
Fibre	0,9 g/100 g
Proteine	7,1 g/100 g
Sale	0,01 g/100 g