

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

DATI TECNICI - CONFEZIONE

TIPO E MATERIALE:	Sacchetti Int.con sovrainb.polypropilen.						
DIMENSIONI:	MM	L.	195	P.	110	H.	275
PESO NETTO:	KG.	5					

DATI TECNICI - IMBALLO

TIPO:	Termoretraibile						
UNITA' DI VENDITA:	2 Confezioni da Kg.5 sottovuoto						
DIMENSIONI:	MM	L.	230	P.	280	H.	200
PESO NETTO:	KG.	10					

DATI TECNICI - PALLET

TIPO:	Pallet EPAL						
UNITA' DI VENDITA:	224 Confezioni da Kg.5 sottovuoto						
FORMATO:	112 Cartoni per Pallet						
NUMERO CARTONI X STRATO:	14						
NUMERO STRATI X PALLET:	8						
DIMENSIONI:	CM.	L.	120	P.	80	H.	178
PESO NETTO:	KG.	1120					

CODICI PRODOTTO

CODICE E.A.N. CONFEZIONE:	8	0	0	1	8	6	0	1	9	5	0	5	1
CODICE E.A.N. IMBALLO:	8	0	0	1	8	6	0	4	0	0	9	3	3
CODICE ARTICOLO PRODOTTO:	RPC5SA												
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 RIBE PARBOILED
CONFEZIONE DA KG.5 SOTTOVUOTO**



SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

Codice Scheda tecnica: RPC5SA Revisione n°03 del 07/2018

VARIETA'**RIBE PARBOILED****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Grani striati rossi	< 1,0 %
Disformità ed 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
OGM	Assenti (Rif.Reg. 1829-1830/2003)
Allergeni	Assenti
Origine del riso	Italia
Tempo di cottura:	15 – 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	351 kcal/100 g
	1489 kj/100 g
Grassi	1,5 g/100 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g/100 g
Carboidrati	75,5 g/100 g
di cui zuccheri	0,9 g/100 g
Fibre	1,8 g/100 g
Proteine	8,0 g/100 g
Sale	0,002 g/100 g