



**SCHEDA PRODOTTO FINITO: RISO CARNAROLI**

**ORIGINE**

Origine del riso:	ITALIA
Prodotto e confezionato da:	Riseria Merlano di Merlano Fabrizio, S.S. 230 nr 5, 13040 Buronzo (VC)

**INDICAZIONE DEL PESO**

1 Kg e

**VALIDITÀ: SCADENZA o TMC**

Numero di giorni / settimane / mesi di shelf life attribuita al prodotto:	6 mesi a temperatura controllata
Shelf life residua garantita alla consegna nei ns depositi e/o punti vendita:	2/3 SHELF-LIFE ATTRIBUITA

**TEMPI DI COTTURA**

Tempi di cottura:	14/18 minuti
-------------------	--------------

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

14 min per la bollitura, 18 min come risotto dal momento in cui si inizia ad aggiungere il vino o il brodo

**CONSIGLI DI UTILIZZO**

Ideale per risotti al dente e insalate di riso

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

PARAMETRI	SPECIFICHE	TOLLERANZE
Lunghezza	molto lunga	N/A
Forma	semi affusolata	N/A
Grossezza	grossa	N/A
Perla	centrolaterale	N/A
Striscia	assente	N/A
Dente	pronunciato	N/A
Testa	oblunga	N/A
Sezione	tondeggianta	N/A

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E DIFETTI**

	SPECIFICHE	TOLLERANZE	metodo
Lunghezza	> 6,5 e < 7,0 mm	Sui valori indicati è consentita una tolleranza del 10 %	Visivo
Larghezza	> 2,9 e < 3,1 mm		Visivo
Rapporto lunghezza/larghezza	superiore a 2,2 inferiore a 2,4		Visivo
Colore	42° Kett	± 3 °Kett	Kett
Grani spuntati	≤ 5,0 %		Visivo
grani striati rossi	≤ 3,0 %		Visivo
disformità naturali e impurità varietali	≤ 10,0 % (massimo impurità varietali 5,00 %)		Visivo
grani gessati	≤ 4,5 %		Visivo
grani danneggiati	≤ 2,5 %		Visivo
grani danneggiati da calore	≤ 0,05 %		Visivo
rotture	≤ 5,0 %		Visivo



**SCHEDA PRODOTTO FINITO: RISO CARNAROLI**

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

	SPECIFICHE	TOLLERANZE	metodo
C.B.T.	<10 <sup>5</sup> ufc/g	<10 <sup>6</sup> ufc/g	NF EN ISO 4833:2003
Coliformi	<10 <sup>4</sup> ufc/g	<10 <sup>5</sup> ufc/g	ISO 4832:2006
Escherichia coli	<10 ufc/g	<10 <sup>3</sup> ufc/g	NF ISO 16649-2:2001
Stafilococchi aurei	<10 ufc/g	<10 ufc/g	004 MPP M008 Rev 8 2003
Salmonella spp	Assenza in 25g	Assenza in 25g	004 MPP M363 parte 1 Rev 6 2010
Bacillus cereus	<10 ufc/g	<10 <sup>2</sup> ufc/g	ISO 7932:2004
Lieviti, Muffe	<5x10 <sup>3</sup> ufc/g	<5x10 <sup>4</sup> ufc/g	004 MPP M013 Rev 16 2011

**CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE**

PARAMETRI	SPECIFICHE	TOLLERANZE	METODO
Umidità	14%	±1%	Bilancia termica
Aflatossina B1	2,0 µg/kg	Reg. CEE 1881/2006	004 MPP Res 182 Rev 11 2012
Aflatossina (ΣB1,B2,G1,G2)	4,0 µg/kg	Reg. CEE 1881/2006	004 MPP Res 182 Rev 11 2012
Ocratossina A	3,0 µg/kg	Reg. CEE 1881/2006	004 MPP Res 111 Rev 9 2009
DON	750 µg/kg	Reg. CEE 1881/2006	004 MPP Res 449 Rev 6 2009
cadmio	0,20 mg/kg	Reg. CEE 1881/2006	UNI EN 15763:2010
piombo	0,20 mg/kg	Reg. CEE 1881/2006	UNI EN 15763:2010
pesticidi	Reg. CEE 396/2005	Reg. CEE 396/2005	UNI EN 15662:2009

**UNITA' DI VENDITA: 1000 g tela**

EAN	8015328040012
IVA	4%

**IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE**

Unità per imballo	12
Peso imballo	12
Dimensioni imballo (b x h x p)	26 x 32 x 22 h
Colli x pallet	60
Colli x strato	10
Strati x pallet	6
Dimensioni pallet cm	80 x 120 x 160 h

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE  
valori medi per 100 g di prodotto**

Energia	1510 kJ 361 kcal
Grassi di cui: acidi grassi saturi	0,6 g 0,1 g
Carboidrati di cui: zuccheri	78 g 0,3 g
Fibre	1,4 g
Proteine	7,4 g
Sale	<0,01 g