

## 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. 9 Confezioni/packages da/of Kg.1 Sottovuoto/vacuum-sealed							
Dimensioni / Dimensions:	MM	--	L.	393	P.	153	H.	213
Peso Netto / Net weight:	KG.	9						

## DATI TECNICI - PALLET / PALLET TECHNICAL DATA

Tipo / Type:	Pallet Euro Epal						
Unità di vendita / Selling unit:	N. 810 Confezioni/packages da / of Kg.1 Sottovuoto/vacuum-sealed						
Formato / Format:	N. 90 Fardelli/cartons per pallet						
Numero fardelli per strato / Number of packages per layer:	N. 15 Fardelli cartons/layer						
Numero strati per pallet / Number of layers per pallet:	N. 6 Strati/layers						
Dimensioni / Dimensions:	CM.	L.	120	P.	80	H.	143
Peso Netto / Net weight:	KG.	810					

## CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE

Codice E.A.N. confezione / packaging E.A.N.code:	8	0	0	7	5	4	5	0	0	0	2	0	7
Codice E.A.N. imballo / package E.A.N.code:	N	O	N	G	E	S	T	I	T	O	N	O	T
Codice articolo / Item Code:	03001												
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 Braida	A. Grazia



RISO "VIALONE NANO" / RICE  
PESO CONFEZIONE / PACKAGE WEIGHT KG.1



<b>Riso Grazia S.r.l.</b>		<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET</b>	
Scheda articolo / Item Data Sheet: 03001		Versione / Version n° 2 del/dated 2019/10/15	
<b>VARIETA' / VARIETY</b>			
RISO MEDIO VIALONE NANO / MEDIUM GRAIN RICE VIALONE NANO			
Origine prodotto / Country of Origin		Italia / Italy	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
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	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>			
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		≥ 5,4 mm e ≤ 5,8 mm	
Umidità / Moisture		< 14,00 %	
Granulometria / Kernel size		Tipico della varietà / Typical of variety	
Impurezze grossolane / Rough impurities		Assente / Absent	
Materiali estranei non commestibili / Inedible materials		Assente / Absent	
Filth test		< 50 frammenti / Scraps / 50 g	
Residui di pesticidi / Pesticide residuals		Limiti di Legge / Limits of the Law	
Aflatossine / Aflatoxins		Limite di Legge / Limits of the Law	
OGM/GMO		Ogm/Gmo Free	
Additivi / Additives		Assente / Absent	
Allergeni / Allergens		Assente / Absent	
<b>CARATTERISTICHE IGIENICHE / HYGIENIC CHARACTERISTICS</b>			
Microorganismi mesofili aerobi / Mesophilic aerobic microorganisms		<10 <sup>4</sup> ufc/g	
<i>Enterobacteriaceae</i>		<10 <sup>2</sup> ufc/g	
<i>E. coli</i> β-glucuronidasi positivi/positives		<10 ufc/g	
<i>Stafilococchi coagulasi positivi/positives</i>		<10 <sup>2</sup> ufc/g	
<i>Bacillus cereus</i> presunto/presumed		<10 <sup>2</sup> ufc/g	
Lieviti / Yeasts		<10 <sup>3</sup> ufc/g	
Muffe / Moulds		<10 <sup>3</sup> ufc/g	
<i>Salmonella spp.</i>		Assente / Absent	
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES</b>			
Contenuto energetico / Energetic value (KCAL)		349 (a. v.) kcal/100 g	
Contenuto energetico / Energetic value (KJ)		1481 (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	
<b>ALTRE INFORMAZIONI / ADDITIONAL INFORMATION</b>			
Tempo di cottura / Cooking Time		14-16 min	
Conservazione / Storage Conditions		Ambiente fresco/ Cool and dry palce (< 18 ° C), Umidità / moisture (RH ≤ 65 %) No a diretto contatto di fonti luminose/Avoid any direct contact with light sources	
Destinazione d'uso / Intended 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 particular diseases	
Uso improprio / Improper use		Conservazione / Storage ad una / to a temp. > 18 ° C - RH > 65 %, diretto contatto di fonti luminose / Avoid any direct contact with light sources	
Informazioni ambientali / Environmental informations		Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso - Altri 007 / Do not disperse after the opening - Other 007	

<b>REALIZZATO (ISSUED) / APPROVATO (APPROVED) BY:</b>	
Quality Department	General Manager
P. Di Braida	A. Grazia