

**DATI TECNICI - CONFEZIONE / TECNIQUE DATA - PACKAGE**

Tipo e materiale / Type and material:	Sacchetto Sottovuoto in Astuccio / Vacuum bag in Carton box					
Dimensioni / Measures:	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/packs of/da Kg. 1 Sottovuoto/vacuum-sealed					
Dimensioni / Measures:	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/packs da/of Kg. 1 Sottovuoto/vacuum-sealed					
Formato / Format:	N. 90 Fardelli/cartons per/for Pallet					
Numero fardelli per strato / Number of cartons per layer:	N. 15 Fardelli/cartons					
Numero strati per pallet / Number of layers per pallet:	N. 6 Strati/layers					
Dimensioni / Measures:	CM.	L.	120	P.	80	H. 143
Peso Netto / Net weight:	KG.	810				

**CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE**

Codice E.A.N. confezione / E.A.N. code packaging:	8	0	0	7	5	4	5	0	0	0	0	1	6
Codice E.A.N. imballo / E.A.N. code package:	N	O	N	G	E	S	T	I	T	O	N	O	T
Codice articolo / Item Number:	03008												
I.V.A. / VAT	4%												

**DURATA DEL PRODOTTO / SHELF LIFE**

24 MESI / MONTHS

<b>REALIZZATO (ISSUED) / APPROVATO (APPROVED):</b>	
Quality Assurance	General Manager
P. Di Braidà	A. Grazia



**RISO / "CARNAROLI" 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: 03008		Versione / Version n° 2 del/ of 2019/10/15	
<b>VARIETA' / VARIETY</b>			
RISO LUNGO A "CARNAROLI" / RICE LONG A GRAIN "CARNAROLI"			
Origine prodotto / Origin country product		Italia / Italy	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>			
Colore / Colour		Bianco / White	
Sapore / Taste		Tipico del prodotto / Typical for the product	
Odore / Smell		Tipico del prodotto / Typical for the product	
Aspetto / Appearance		Prodotto uniforme / Uniform product	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHEMICAL AND PHISICAL CHARACTERISTICS</b>			
Grani spuntati / Sprouted kernels		< 5,00 %	
Grani striati rossi / Red striped kernels		< 3,00 %	
Disformità e impurità varietali / Unnatural uniformity and varietal impurities		< 7,00 %	
Grani gessati / Chalky kernels		< 4,50 %	
Grani danneggiati / Damaged kernels		< 2,00 %	
Grani danneggiati da calore / Damaged kernels from heat		< 0,05 %	
Rottura / Broken Kernels		<5,00 %	
Lunghezza / Kernels lenght		≥ 6,5 mm e ≤ 6,7 mm	
Umidità / Moisture		< 14,00 %	
Granulometria / Kernel size		Tipico della varietà / Typical of variety	
Impurezze grossolane / Large impurities		Assente / Absent	
Materiali estranei non commestibili / Inedible foreign materials		Assente / Absent	
Filtro test		< 50 frammenti / Scraps / 50 g	
Residui di pesticidi / Pesticide remains		Limiti di Legge / Law limits	
Aflatossine / Aflatoxins		Limite di Legge / Law limits	
OGM		Ogm Free	
Additivi / Additives		Assente / Absent	
Allergeni / Allergens		Assente / Absent	
<b>CARATTERISTICHE IGIENICHE / HYGIENIC FEATURES</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 β-glucuronidasi positivi</i>		<10 ufc/g	
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>		<10 <sup>2</sup> ufc/g	
<i>Bacillus cereus presunto</i>		<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 INFORMATION</b>			
Contenuto energetico / Energy value (KCAL)		349 (a. v.) kcal/100 g	
Contenuto energetico / Energy value (KJ)		1481 (a.v.) kj/100 g	
Proteine / Protein		7,4 g/100 g	
Carboidrati / Carbohydrates		78 g/100 g	
Grassi / Fat		0,6 g/100 g	
Fibra alimentare / Fiber		1,4 g/100 g	
Sale / Salt		10 mg/kg	
<b>ALTRE INFORMAZIONI / OTHER INFORMATION</b>			
Tempo di cottura / Time cooking		16-18 min	
Conservazione / Storage		Ambiente fresco/ Cool (< 18 ° C), Umidità / dry (RH ≤ 65 %) No a diretto contatto di fonti luminose/No direct light sources contact	
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 aimed at the entire population without distinction of any kind, except people with particular diseases	
Uso improprio / Improper use		Conservazione / Storage ad una/to temp. > 18 ° C - RH > 65 %, diretto contatto di fonti luminose / Direct light sources contact	
Informazioni ambientali / Environmental informations		Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso - Altri 007 / To disperse after use - Other 007	

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