

SCHEMA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.									
DATI TECNICI - CONFEZIONE									
TIPO E MATERIALE:		Sacchetti Int.con sovrainmb.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 CHEP							
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 3 7							
CODICE E.A.N. IMBALLO:		8 0 0 1 8 6 0 4 0 0 9 1 9							
CODICE ARTICOLO PRODOTTO:		ROC5SA							
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 ROMA CONFEZIONE DA KG.5 SOTTOVUOTO



SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

Codice Scheda tecnica: ROC5SA Revisione n°02 del 08/2018

VARIETA'

ROMA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Grani spuntati	< 1,5 %
Grani striati rossi	< 1,0 %
Disformità ed impurità varietali	< 5,0 %
Grani gessati	< 4,0 %
Grani danneggiati	< 0,8 %
Grani danneggiati da calore	< 0,05 %
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	346 kcal/100 g
	1469 kj/100 g
Grassi	1,1 g/100 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g/100 g
Carboidrati	77,2 g/100 g
di cui zuccheri	0,3 g/100 g
Fibre	1,3 g/100 g
Proteine	6,2 g/100 g
Sale	0,002 g/100 g