

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

DATI TECNICI - CONFEZIONE

TIPO E MATERIALE:	Sacchetto Cellophane in Polytene						
DIMENSIONI:	MM	L.	370	P.	210	H.	80
PESO NETTO:	KG.	5					

DATI TECNICI - IMBALLO

TIPO:	Termoretraibile						
UNITA' DI VENDITA:	2						
DIMENSIONI:	MM	L.	370	P.	210	H.	160
PESO NETTO:	KG.	10					

DATI TECNICI - PALLET

TIPO:	Pallet CHEP						
UNITA' DI VENDITA:	220 Confezioni da Kg.5 cellophane						
FORMATO:	110 Cartoni per Pallet						
NUMERO CARTONI X STRATO:	11						
NUMERO STRATI X PALLET:	10						
DIMENSIONI:	CM.	L.	120	P.	80	H.	163
PESO NETTO:	KG.	1.100					

CODICI PRODOTTO

CODICE E.A.N. CONFEZIONE:	8	0	0	1	8	6	0	2	5	7	3	0	8
CODICE E.A.N. IMBALLO:	8	0	0	1	8	6	0	2	5	6	3	4	9
CODICE ARTICOLO PRODOTTO:	ORK5TH1												
ALiquota I.V.A.:	4												%

VITA TOTALE DEL PRODOTTO

26 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

VITA MINIMA GARANTITA

17 MESI ALLA DATA DI SCADENZA



HAKUMAKI RISO PER SUSHI
CONFEZIONE DA KG.5 CELLOPHANE



SCHEMA TECNICA RISO SCOTTI	
Codice ST ORK5TH1 Rev.01 del 19/04/2016	
VARIETA'	
Riso Selenio	
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	
Grani spuntati	< 1,5 %
Grani striati rossi	< 1,0 %
Impurità varietali	< 1,5 %
Grani gessati	< 1,5 %
Grani danneggiati	< 0,3 %
Grani danneggiati da calore	< 0,05 %
Rotture	< 1,75 %
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Umidità	< 14,0 % +/- 0,5%
Granulometria	tipico della varietà
Impurità	assente
Materiale estraneo	assente
Filth test	< 50 frammenti / 50 g
Metalli pesanti	limiti di legge EU
Pesticidi	limiti di legge EU
Micotossine	limiti di legge EU
OGM	assenti (ref. Reg. 1829-1830/2003)
Alleggeriti	assenti
Origine	UE
Tempo di cottura	14 – 15 min.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Conta batterica totale	< 150000 ufc/g
Muffe	< 500 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Salmonella	assente in 25 g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100g di prodotto	
Energia	345 kcal/100 g 1462kj/100g
Grassi	1,1 g/100 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g/100 g
Carboidrati	76,1 g/100 g
di cui zuccheri	0,3 g/100 g
Fibre	0,9 g/100 g
Proteine	7,1 g/100 g
Sale	0,01 g/100 g