

**Riso Gallo S.p.A**

Sede Legale ed Amministrativa Uffici e Stabilimento
Viale Riccardo. Preve, 4 - 27038 Robbio (PV) – ITALY
Telef. +39 0384.6761 – Telefax +39 0384.672136
www.risogallo.it - e-mail:info@risogallo.it

RISO NERO PARBOILED INTEGRALE

(Prodotto destinato all' alimentazione umana)

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO:

Riso medio nero integrale parboiled

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Riso nero parboiled la cui materia prima impiegata proviene da partite di riso greggio selezionato e controllato secondo parametri definiti (umidità, impurità, assenza di colori e odori non tipici, ecc.).

CARATTERISTICHE GENERALI:

Denominazione: Riso Nero Integrale Parboiled
Specie botanica: *Oryza Sativa*
Aspetto: Grani di forma affusolata di riso nero
Provenienza: Nazionale

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Nero Caratteristico con tipica vena ambrata
Odore: Caratteristico
Sapore: Tipico

ETICHETTATURA:

Tutti gli imballi sono etichettati in conformità alla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di "fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori".

CARATTERISTICHE FISICHE

PARAMETRI	VALORE MASSIMO
Grani rotti	5,00 %
Corpi estranei commestibili	0,10 %
Corpi estranei non commestibili	0,01 %

CARATTERISTICHE FISICHE

PARAMETRI	TARGET	VALORE MASSIMO
Umidità	14,00%	14,50%
Pesticidi	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	
Metalli Pesanti	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	
Micotossine	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	
OGM	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	
Radioattività	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	
Allergeni	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	

**Riso Gallo S.p.A**

Sede Legale ed Amministrativa Uffici e Stabilimento
Viale Riccardo. Preve, 4 - 27038 Robbio (PV) – ITALY
Telef. +39 0384.6761 – Telefax +39 0384.672136
www.risogallo.it - e-mail:info@risogallo.it

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	VALORE MASSIMO
Carica microbica totale	500.000 ufc/g
Bacillus Cereus	2.000 ufc/g
Salmonella	Assenti in 25g
Muffe e Lieviti	1.000 ufc/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

ELEMENTI NUTRITIVI	VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO CRUDO
Energia	1501kJ
	355kcal
Grassi	2,9g
Di cui acidi grassi saturi	0,6g
Carboidrati	73g
Di cui zuccheri	0,9g
Fibre	3,8g
Proteine	7,2g
Sale	0g
Magnesio	107 mg
Fosforo	325 mg

ALLERGENI (Secondo la legislazione Nazionale ed Europea vigente)

Allergene	Presenti nel prodotto	Presenti per cross contamination
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	-	x
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	-
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	-
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci Queensland e i loro prodotti derivati	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg in termini di SO ₂)	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

Indicazioni Allergeni in etichetta:

“Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti **glutine** ed i suoi derivati”

**Riso Gallo S.p.A**

Sede Legale ed Amministrativa Uffici e Stabilimento
Viale Riccardo. Preve, 4 - 27038 Robbio (PV) – ITALY
Telef. +39 0384.6761 – Telefax +39 0384.672136
www.risogallo.it - e-mail:info@risogallo.it

CONFEZIONI

Tutti gli imballi sono conformi alla legislazione nazionale e comunitaria in vigore riguardante i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

FORMATO CONFEZIONE	TIPOLOGIA DI IMBALLO
Astuccio 900g _{sv}	Sacchetto di film plastico condizionato sottovuoto contenuto in astuccio di cartoncino
Astuccio 500g _{sv}	
Sacchetto 2 kg	Sacchetto in film plastico confezionato in atmosfera protettiva

SHELF-LIFE

FORMATO CONFEZIONE	TIPOLOGIA DI IMBALLO	LOTTO
Astuccio 900g _{sv}	3 anni se conservato nell'imballo originale e chiuso all'origine nelle condizioni sotto indicate	Data di scadenza gg.mm.aa
Astuccio 500g _{sv}		
Sacchetto 2 kg		

CONSERVAZIONE:

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.

Emiss. 15-03-22	Rev. 14
COPIA DISTRIBUITA ALLE SEGUENTI FUNZIONI:	
Riso Gallo S.p.A.	
Direttore R&D e Qualità	