



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4276

Rev 01 del
03/07

RISO VENERE - ECCELLENZE D'ITALIA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Riso integrale dai chicchi neri dovuto alla presenza di polifenoli e antociani, dal gusto saporito e dalla consistenza croccante

IMPIEGO

Per accompagnare piatti di pesce, ottimo anche per insalate
Tempo di cottura 40 - 45 min.

INGREDIENTI

Riso Venere
Origine del riso: Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: nero
Odore: aromatico
Sapore: tipico del prodotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Valori non significativi (substrato non idoneo per lo sviluppo microbico).

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

DATI PRODOTTO

Confezione: astuccio
Peso netto: 1,000 kg
Formato di vendita: 6 astucci termofilmati
Peso lordo confezione: 1,012 kg
Peso lordo collo: 6,087 kg

Ultimo aggiornamento: 25.03.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J03A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4276

Rev 01 del
03/07

RISO VENERE - ECCELLENZE D'ITALIA

Pagina 2 di
4

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciutto
Durata del prodotto aperto: si conserva per più di 15 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: astuccio sottovuoto
Larghezza: 112,0 mm
Altezza: 282,0 mm
Peso imballo: 12,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO ESTERNO

Descr.imballo primario esterno: Astuccio di Cartone
Lunghezza: 120,0 mm
Larghezza: 65,0 mm
Altezza: 170,0 mm
Peso imballo primario esterno: 46,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: film termoretraibile
Lunghezza imballo secondario: 245,0 mm
Larghezza imballo secondario: 173,0 mm
Altezza imballo secondario: 198,0 mm
Dimensione colli in mm: 245*173*198
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 25.03.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J03A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4276

Rev 01 del
03/07

RISO VENERE - ECCELLENZE D'ITALIA

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 18

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 126

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980042762

ITF14: 08004980142769

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1311 kJ

Energia: 310 kcal

Grassi: 2,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,3 g

Carboidrati: 62,8 g

di cui zuccheri: 0,8 g

Proteine: 7,7 g

Sale: 0,06 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 25.03.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J03A



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4276

Rev 01 del
03/07

RISO VENERE - ECCELLENZE D'ITALIA

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

Umidità: <14%

Umidità: <14%

Ultimo aggiornamento: 25.03.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J03A