



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4270

Rev 01 del
03/07

RISO CARNAROLI - ECCELLENZE D'ITALIA

Pagina 1 di
3

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Riso Carnaroli, dal chicco grosso e molto lungo. Ottima tenuta in cucina. Sbiancato a pietra

IMPIEGO

Per risotti d'autore.
Tempo di cottura 15 - 17 min.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli. Origine del Riso: Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco uniforme
Odore: neutro
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: mattonella sottovuoto 1 kg
Peso netto: 1,000 kg
Formato di vendita: 6 astucci termofilmati
Peso lordo confezione: 1,013 kg
Peso lordo collo: 6,115 kg

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

Ultimo aggiornamento: 25.03.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4270

Rev 01 del
03/07

RISO CARNAROLI - ECCELLENZE D'ITALIA

Pagina 2 di
3

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto

Lunghezza: 120,0 mm
Larghezza: 50,0 mm
Altezza: 190,0 mm
Peso imballo: 13,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO ESTERNO

Descr.imballo primario esterno: Astuccio di Cartone

Lunghezza: 130,0 mm
Larghezza: 55,0 mm
Altezza: 210,0 mm
Peso imballo primario esterno: 50,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: film termoretraibile

Lunghezza imballo secondario: 390,0 mm
Larghezza imballo secondario: 110,0 mm
Altezza imballo secondario: 220,0 mm
Peso imballo secondario: 37,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 20
Strati per pallet: 6
Colli per pallet: 120

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

Ultimo aggiornamento: 25.03.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

COD. 4270

RISO CARNAROLI - ECCELLENZE D'ITALIA

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
3

CODICI EAN

EAN13: 8004980042700

ITF14: 08004980142707

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1642 kJ
Energia: 387 kcal
Grassi: 0,6 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,1 g
Carboidrati: 88,0 g
di cui zuccheri: 0,2 g
Proteine: 7,0 g
Sale: 0,02 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

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: