



**AZIENDA AGRICOLA
DEAMBROGIO FRANCO**
TENUTA VAL SERPE
LAMPORO (VC)
Tel./fax 0161/848155
P.IVA: 01841400029
C.Fisc.: DMBFNC58M20E433H
Mail: deambrogio.franco@libero.it
Sito: www.risovalserpe.it

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

- **Prodotto**

- Riso Carnaroli

- **Ingredienti**

- 100% Riso Carnaroli

- **Origine**

- Italia

- **Caratteristiche organolettiche e merceologiche**

- Aspetto: chicco grosso e allungato, di colore bianco
- Perlatura: perlato
- Aroma: caratteristico della varietà, assenza di odori estranei
- Sapore: caratteristico della varietà, assenza di sapori estranei
- Endosperma: tipo non glutinoso
- Amilosio: alto

- **Caratteristiche fisico-chimiche**

- Lunghezza media: 7,25 mm
- Larghezza media: 3,35 mm
- Umidità: max 14%
- Rottura: < 2%

- **Caratteristiche microbiologiche**

Parametri	Livelli
▪ Microrganismi a 30°	< 50000 ufc/g
▪ Coliformi totali	< 2000 ufc/g
▪ Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
▪ Escherichia Coli beta	< 10 ufc/g
▪ Conta Staffilococchi coagul. pos	< 10 ufc/g
▪ Salmonella spp.	Assente in 25g

- Muffe < 10 ufc/g
- lieviti < 10.000 ufc/g

- **Imballaggio**

- Sacchetti in PA/PE g 500 sottovuoto
- Sacchetti in PA/PE kg 1 sottovuoto
- Sacchetti in PA/PE kg 2 sottovuoto
- Il materiale di imballaggio primario è interamente in accordo con i requisiti della legislatura comunitaria e italiana

- **Shelf Life**

- con confezione integra 24 mesi, da conservare in luogo fresco ed asciutto

- **Informazioni nutrizionali** (per 100 g di prodotto)(calcoli approssimativi)

- Energia 1524/359 kJ/kcal
- Grassi 1 g
- di cui saturi 0,1 g
- Carboidrati 80,0 g
- di cui zuccheri 0,1 g
- Fibre 1,6 g
- Proteine 7,0 g
- Sale 0,02 g

- **Allergeni**

- Non sono presenti allergeni

- **Informazioni aggiuntive sul prodotto**

- Non è stato ottenuto mediante l'utilizzo di prodotti chimici ma esclusivamente tramite processi meccanici/fisici
- Non contiene conservanti o additivi chimici
- Non è geneticamente modificato (Reg. CE 1829/2003) e non deriva da semi geneticamente modificati
- Non è stato sottoposto a radiazioni e non contiene ingredienti contaminanti
- Il prodotto è adatto per le persone intolleranti al glutine

- **Trasporto e immagazzinaggio**

- Il prodotto deve essere trasportato ed immagazzinato a temperatura ambiente lontano da calore e umidità