

#### Varietà

Hermes

#### Ingredienti

Riso Lungo B integrale rosso Hermes

#### Origine

Italia

#### Caratteristiche organolettiche

Aspetto: uniforme

Odore: tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

Gusto: tipico del prodotto

#### Consigli utili

Riso ideale per insalate, piatti unici e come accompagnamento a secondi a base di pesce e carni bianche.

Tempo di cottura consigliato: 40 minuti

#### Colore

Chicchi allungati rossi aromatici.

#### Confezionamento

Sacchetti di PET/EVOH-PE da 500 gr atmp

L'imballo primario è pienamente conforme a quanto riportato nei seguenti regolamenti comunitari:

Reg 1935/204/CE e successivi aggiornamenti

Reg.1895/2005/CE e successivi aggiornamenti

Reg 10/2011/CE e successivi aggiornamenti

Reg 2023/2006CE e successivi aggiornamenti

E alla seguente normative italiana:

Decreto ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti

Decreto 777/82 e successivi aggiornamenti

Direttiva 75/106/CEE del 19/12/1974 Imballaggi Preconfezionati

#### Etichettatura

Tutti i prodotti Agricola Lodigiana sono etichettati con le seguenti informazioni:

- Nome del prodotto
- Data di scadenza
- Lotto
- Modalità di conservazione
- Produttore
- Stabilimento di produzione
- Peso
- Origine del riso
- Eventuali suggerimenti

Riferimento REG UE n. 1169/11 denominato " Informazioni sugli alimenti ai consumatori"  
Decreto Legislativo 109/92 e seguenti aggiornamenti  
Decreto Legislativo 181 del 23 Giugno 2003  
D.M. n.113552/2017 del 16-17 agosto 2017 Diciture origine del riso in etichetta  
Decreto Legislativo n.131 del 04 agosto 2017 Disposizione concernenti nuove denominazioni  
del riso per il mercato interno  
Decreto Legislativo n.145 del 15 settembre 2017 Indicazione dello stabilimento in etichetta

**Shelf Life**

PRODOTTO	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (dalla data di confezionamento)
Sacchetti di PET/EVOH-PE da 500 gr atmp (astuccio cartone fuori + sacchetto plastica all'interno in atmosfera modificata)	24 mesi

**Modalità di trasporto e stoccaggio**

Il prodotto deve essere trasportato, immagazzinato e successivamente conservato a temperature ambiente, al riparo da fonti di calore dirette e dall'umidità.

**Dichiarazione nutrizionale – Valori medi per 100 grammi di prodotto crudo**

Energia	1467	kJ / 346 kcal
Grassi	1,7	g
Di cui acidi grassi saturi	0,15	g
Carboidrati	69,5	g
Di cui zuccheri	0,4	g
Proteine	13	g
Sale	0,03	g

Tabella redatta ai sensi Reg. 1169/2011

**Allergeni**

Nel prodotto non sono presenti allergeni secondo quanto previsto dal Reg. UE n. 1169/2011 e le contaminazioni presenti sono inferiori come entità a quanto prescritto dal regolamento.

**Informazioni sul prodotto**

Il prodotto:

- NON è stato irradiato / non contiene prodotti ingredienti irradiati
- è adatto per i vegani, vegetariani
- è adatto al consumo per soggetti intolleranti al glutine

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

**Tracciabilità**

L'azienda è dotata di un Sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità consente di individuare uno o più lotti di alimenti

immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori delle materie prime in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione, i dati della produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme.

Riferimento Regolamento (CE) n. 178/2002

#### **Haccp**

L'azienda è dotata di un Piano HACCP  
Riferimento Regolamento (CE) n. 852/2004

#### **OGM**

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego.

Riferimento Regolamento 2006/1829/CE e 2006/1830/CE

#### **Contatti**

Addetta commerciale  
Paola Redino  
[info@lodigiana.com](mailto:info@lodigiana.com)  
Tel +39 0161 816001  
Fax +39 0161 816900