

Varietà riso

Carnaroli e similari

Ingredienti

Riso Carnaroli (92.2%), brodo vegetale [sale, amido di mais, estratto di lievito, estratto vegetale(da **soia**)], ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, **sedano**, carota, prezzemolo), olio extravergine d'oliva 3%, spezie], asparagi (2%), carote, cipolla, rucola (0,2%).

Origine

Italia

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Uniforme

Odore: Tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

Gusto: Delicato

Consigli utili

- 1 - Versare il contenuto in una casseruola con un filo d'olio e far rosolare per un minuto. Mescolando, versare mezzo bicchiere d'acqua (o vino bianco) e far evaporare.
 - 2 - Versare due bicchieri e mezzo d'acqua (600 ml), possibilmente calda, e terminare la cottura (13/15 minuti).
 - 3 - Aggiungere una noce di burro, formaggio grana grattugiato e far mantecare per un minuto. Non necessita di aggiunta di brodo.
- Tempo di cottura consigliato: 13/15 minuti

Colore

Chicchi bianchi grossi di forma allungata e sezione affusolata con dente evidente.

Confezionamento

Sacchetti di PET/EVOH-PE da 250 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

| | | |
|--------------------------------------|---|----------------|
| Agricola Lodigiana srl a socio unico | SCHEDA TECNICA PRODOTTO Preparato disidratato con riso carnaroli per risotto asparagi e rucola | |
| | | Pagina: 2 di 3 |

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 250 gr atmp (astuccio di cartone fuori + sacchetto plastica all'interno in atmosfera modificata) | 18 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 | 1412 | kJ / 333 | kcal |
| Grassi | 1,22 | g | |
| Di cui acidi grassi saturi | 0,47 | g | |
| Carboidrati | 72,4 | g | |
| Di cui zuccheri | < 0,1 | g | |
| Proteine | 8,01 | g | |
| Sale | 1,48 | g | |

Tabella redatta ai sensi Reg. 1169/2011

Allergeni

Può contenere: cereali contenenti glutine.

Informazioni sul prodotto

Il prodotto:

- NON è stato irradiato / non contiene prodotti ingredienti irradiati
- è adatto per i vegani, vegetariani

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

Tel +39 0161 816001

Fax +39 0161 816900