

Varietà

Nero

*La varietà di riso utilizzata è quella indicata dalla lettera riportata sul lato inferiore della confezione: W: Riso Lungo A; Z: Riso medio

Ingredienti

Riso Nero integrale

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: 40/45 minuti

Colore

Chicchi arrotondati neri.

Caratteristiche fisiche

Le caratteristiche fisiche sono conformi:

- Decreto 1 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali di febbraio 2000 - Disciplina del commercio interno del riso;
- Decreto legislativo n°131 del 4 agosto 2017.

Non sono presenti nel prodotto corpi estranei o sostanze pericolose per la salute secondo il REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE del 19 dicembre 2006.

Tolleranze consentite

PARAMETRO	UNITA'	VALORE
Umidità	%	14
Rotture	%	5
Grani gessati	%	3
Grani danneggiati	%	1,5
Grani danneggiati da colore	%	0,05
Grani striati rossi	%	3
Grani vaiolati	%	3
Corpi estranei	%	0,1
Impurità varietali	%	5

Standards microbiologici

PARAMETRO	UNITA'		VALORE
Lieviti e muffe	Ufc/g	<	10000
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	mg/kg	<	4
Ocratossina	ppb	<	3
E.coli	Ufc/g	<	100
Carica Microb. totale	Ufc/g	<	5000000
Coliformi totali	Ufc/g	<	50000
Filth test			
⇒ frammenti di insetti	N°/50 g	<	15
⇒ frammenti di metallo			assenti
⇒ peli di roditori			2
⇒ corpi estranei			assenti

Reg. 165/2010 denominato "Modifica, per quanto riguarda le aflatossine, del regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari"

Metalli pesanti

Cd 0,2 mg/kg

Pb 0,2 mg/kg

As In 0,2 mg/kg

Reg CE n.1881/2006 denominato "I tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari"

Controllo Corpi Estranei**CONFEZIONAMENTO:**

Metal detector confezionamento linee: ferroso 1,5 mm – non ferroso 1,5 mm – Inox 2 mm

Confezionamento

Sacconi da 1.000 kg

Sacchi in polipropilene da 25 kg / 5 kg

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

Agricola Lodigiana srl a socio unico	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Riso Nero Integrale	Numero progressivo: 77 Data emissione: 02/05/2022
		Pagina: 3 di 4

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	SHELF LIFE
Carico alla rinfusa	12 mesi
Sacconi da 1.000 kg	12 mesi
Sacchi in polipropilene da 25 kg / 5 kg	12 mesi
Sacchetti di PET/EVOH-PE da 500 gr atmp	24 mesi

Pallettizzazione

	pz x crt	crt x piano	n piani	tot crt	tot pz
Riso 25 kg		6	5		30
Riso 5 kg		10	14		140
Sacchetti di PET/EVOH-PE da 500 gr atmp	6	28	6	168	1008

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	1311	kJ / 310	kcal
Grassi	2,0		g
Di cui acidi grassi saturi	0,3		g
Carboidrati	62,8		g
Di cui zuccheri	0,8		g
Fibre	4,8		g
Proteine	7,7		g
Sale	0		g

Agricola Lodigiana srl a socio unico	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Riso Nero Integrale	Numero progressivo: 77 Data emissione: 02/05/2022
		Pagina: 4 di 4

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
Tel +39 0161 816001
Fax +39 0161 816900