

#### **Varietà riso**

Carnaroli e similari

#### **Ingredienti**

Riso Carnaroli (92.6%), 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], **gamberetti** (2%), rucola (0,2%), cipolla.

#### **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

#### **Etichettatura**

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

- Nome del prodotto

Agricola Lodigiana srl a  
socio unico

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Preparato disidratato con riso**  
**carnaroli per risotto gamberetti e**  
**rucola**

Pagina: 2 di 3

- 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**

<b>PRODOTTO</b>	<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (dalla data di confezionamento)</b>
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	1361	kJ / 325 kcal
Grassi	0,89	g
Di cui acidi grassi saturi	0,13	g
Carboidrati	70,44	g
Di cui zuccheri	0,35	g
Proteine	8,74	g
Sale	3,47	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

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