

#### Varietà riso

Carnaroli e similari

#### Ingredienti

Riso Carnaroli, 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], peperoni (5,6%), 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.

#### 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	%	2
Grani striati rossi	%	1
Corpi estranei	%	0,1
Impurità varietali	%	4

**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	<	1000000
Coliformi totali	Ufc/g	<	10000
Bacillus cereus	Ufc/g	<	100
Filth test			
⇒ frammenti di insetti	N°/50 g	<	15 assenti
⇒ frammenti di metallo			2 assenti
⇒ peli di roditori			
⇒ corpi estranei			

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"

Per le analisi multiresiduali vedi Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, **concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale**, e successivi aggiornamenti.

(vedi Reg. UE 2016/567 della Commissione del 06/04/2016)

**Metalli pesanti**

Cd 0,15 mg/kg

Pb 0,2 mg/kg

As In 0,15 mg/kg

Reg CE n.1881/2006 denominato "I tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari" e successivi aggiornamenti (vedi Regolamenti UE 2021/1317 e 2021/1323 per cadmio)

REGOLAMENTO (UE) 2023/465 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2023 per i tenori massimi di arsenico

**Controllo Corpi Estranei****RISERIA:**

Spietratore riso: pietra L 2,5 mm X h 2,5 mm

vetro L 4 mm X h 3 mm

Calamite pre-sbiancatrici modello Amburgo

Selezionatrice ottica:

legno L 3,55 mm X h 1,60 mm

**CONFEZIONAMENTO:**

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

Agricola Lodigiana srl a socio unico	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>Preparato disidratato con riso carnaroli per risotto ai peperoni</b>	Numero progressivo: 29 Data emissione: 20/03/2018 Rev 3 del 01-09-25
		Pagina: 3 di 5

### Confezionamento

Sacchetti OPP COEX 20 PpEvohPp 50 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
- Data di scadenza
- Lotto
- Modalità di conservazione
- Produttore
- Stabilimento di produzione
- Peso
- Origine del riso
- Etichettatura ambientale degli imballaggi
- 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  
 Decreto Legislativo n. 116 del 03/09/2020 "Etichettatura ambientale degli imballaggi"

### Shelf Life

PRODOTTO	SHELF LIFE
Sacchetti da 250 gr atmp	24 mesi

### Pallettizzazione

	pz x crt	crt x piano	n piani	tot crt	tot pz
Risotti 250 atmp scatole/espositore da 6 pz	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	1436	kJ / 338	kcal
Grassi	1,30	g	
Di cui acidi grassi saturi	0,44	g	
Carboidrati	74,2	g	
Di cui zuccheri	0,52	g	
Proteine	7,43	g	
Sale	1,25	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

Agricola Lodigiana srl a  
socio unico

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Preparato disidratato con riso**  
**carnaroli per risotto ai peperoni**

Numero progressivo: 29  
Data emissione:  
20/03/2018  
Rev 3 del 01-09-25

Pagina: 5 di 5

**Contatti**

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