

Varietà riso

Tondo e similari

Ingredienti

Riso integrale* (99,5%), sale. *= biologico

Origine

Italia

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Uniforme

Odore: Tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

Gusto: Fragrante

Consigli utili

Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Colore

Chicchi piccoli e sferici ad alto potere di assorbimento e di crescita durante la cottura.

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
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: Regolamento (UE) 2018/848 e successivi aggiornamenti.

Metalli pesanti

Cd 0,15 mg/kg

Pb 0,2 mg/kg

As In 0,25 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)

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 1,5 mm

Confezionamento

Sacchetti di OPP 35 my da 100 gr

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

Reg 1935/2004/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:

Agricola Lodigiana srl a socio unico	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Gallette bio con sale 100 gr	Numero progressivo: 68 Data emissione: 20/03/2018 Rev1 del 26-01-22
		Pagina: 3 di 4

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
- Riferimento regolamento del biologico
- Peso
- Origine del riso
- Etichettatura ambientale degli imballaggi
- Eventuali suggerimenti

Riferimento REG UE n. 1169/11 denominato " Informazioni sugli alimenti ai consumatori" Riferimento REG UE 2018/848 relativo alla "produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici"
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 di OPP 35 my da 100 gr	12 mesi

Pallettizzazione

	pz x crt	crt x piano	n piani	tot crt	tot pz
Gallette	8	12	9	108	864

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	1631 kJ / 385 kcal
Grassi	3,17 g
Di cui acidi grassi saturi	0,78 g
Carboidrati	80,8 g
Di cui zuccheri	0,44 g
Proteine	8,27 g

Agricola Lodigiana srl a socio unico	SCHEDA TECNICA PRODOTTO Gallette bio con sale 100 gr	Numero progressivo: 68 Data emissione: 20/03/2018 Rev1 del 26-01-22
	Pagina: 4 di 4	

Sale 0,455 g

Tabella redatta ai sensi Reg. 1169/2011

Allergeni

Può contenere: cereali contenenti **glutine**, **sesamo**, **farro** e **soia**.

Informazioni sul prodotto

Il prodotto:

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

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