



Codice:

17926

Descrizione:

RISO LUNGO B PARBOILED 5 KG PARBORIZ

DENOMINAZIONE DI VENDITA

RISO PARBOILED LUNGO B THAI

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Nome scientifico: Oryzae sativa

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italiana

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Lunghezza: >6,0mm

Rapporto l/l: >= 3

Striati rossi: <1,0%

Chicchi non parboiled(bianchi): assenti

Chicchi danneggiati: <2,0%

Pecks: <0,5%

Rotture: <5,0%

Riso greggio e/o Lolla: assenti

Impurità varietali: <5,0%

Umidità: <14,5%

Micotossine: conforme alla legge in vigore

Metalli Pesanti(Pb, Cd, As): conforme alla legge in vigore

Filth test: 50 frammenti(su 50g)

Residui di pesticidi: conforme alla legge in vigore

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale: 10000 ufc/g

Coliformi tot: 100 ufc/g

E.coli: 10 ufc/g

Lieviti: 1000 ufc/g

Muffe: 100 ufc/g

Salmonella: assente/25g

Clostridium S.R.: 100 ufc/g

Bacillus cereus: 100 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: uniforme, tipico

Colore: ambrato chiaro

Odore: caratteristico

Sapore: tipico

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100g di prodotto

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Energia: 1484 kJ 350 kcal Grassi: 1,1 g di acidi grassi saturi: 0,2 g Carboidrati: 76,8 g di cui zuccheri: 0,3 g Fibre: 1,1 g Proteine: 7,6 g Sale: 0 g Amido: 76,8% Ceneri: 1% Fosforo: 200mg Zinco: 2mg Vitamina B1: 0,2mg Vitamina B6: 0,35mg Vitamina PP: 2,6mg
OGM	Esente
MODALITÀ DI UTILIZZO	Tempo di cottura: 15 minuti Per una migliore riuscita delle vostre ricette consigliamo: -Non utilizzare il coperchio -Mescolare con un cucchiaino di legno -Non lasciare il riso nell'acqua di cottura
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.
TMC (DURABILITÀ)	18 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto cellophane a cuscino
DIMENSIONI ARTICOLO	Lunghezza: >6,0mm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	5 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 2
CARTONI PER PALLET	n. 80
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8032979360023
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PARBORIZ S.p.A. Via I° Maggio 11 27036 Mortara (PV)
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev.3 18/11/2022 conf.21/11/2022