



Riso Gallo S.p.A. – SPECIFICA TECNICA

Sede Legale ed Amministrativa Uffici e Stabilimento
Viale Riccardo. Preve, 4 - 27038 Robbio (PV) – ITALY
Telef. +39 0384.6761 – Telefax +39 0384.672136
www.risogallo.it - e-mail: info@risogallo.it

RISO PARBOILED INTEGRALE

(Prodotto destinato all' alimentazione umana)

Per l'uniformità di lavorazione la presente Specifica tecnica è riferita al prodotto di seguito descritto anche se confezionato in differenti formati.

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO: Riso parboiled integrale

DESCRIZIONE PRODOTTO:

La materia prima impiegata proviene da partite di riso greggio selezionato e controllato secondo parametri definiti (umidità, impurità, assenza di colori e odori non tipici, ecc.).

CARATTERISTICHE GENERALI:

Denominazione Riso parboiled gruppo fino varietà ribe (e relativo gruppo)
Specie botanica *Oryza Sativa*
Sottospecie: *Japonica*
Origine Nazionale ed Europea.
Aspetto Chicchi di riso di forma tipica ben lavorati e selezionati

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Biondo scuro caratteristico
Odore: Caratteristico di riso parboiled integrale
Sapore: Tipico di riso parboiled integrale

ETICHETTATURA:

Tutti gli imballi sono etichettati in conformità alla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di "fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori".

CARATTERISTICHE FISICHE:

PARAMETRI	VALORE MASSIMO
Grani rotti	5,00 %
Grani danneggiati	2,00 %
Grani striati rossi	1,00 %
Impurità varietali	5,00%
Grani che non hanno subito un trattamento idrotermico (non parboiled)	0,10 %
Grani non completamente gelatinizzati	4,00 %
Pecks	1,00 %
Corpi estranei commestibili	0,10 %
Corpi estranei non commestibili	0,01 %

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

PARAMETRI	TARGET	VALORE MASSIMO
Umidità	14,00%	14,50%
Pesticidi	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	
Metalli Pesanti	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	
Micotossine	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	
OGM	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	
Radioattività	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	



Riso Gallo S.p.A. – SPECIFICA TECNICA

Sede Legale ed Amministrativa Uffici e Stabilimento
Viale Riccardo. Preve, 4 - 27038 Robbio (PV) – ITALY
Telef. +39 0384.6761 – Telefax +39 0384.672136
www.risogallo.it - e-mail: info@risogallo.it

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

ELEMENTI NUTRITIVI	VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO CRUDO
Energia	1478 kJ
	349 kcal
Grassi	2,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	73,6 g
di cui zuccheri	0,9 g
Fibre	2,7
Proteine	7,5 g
Sale	0,0 g
Niacina (Vitamina PP)	8,8 mg
Fosforo	292,5 mg
Magnesio	98.9 mg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI	VALORE MASSIMO
Carica microbica totale	500.000 ufc/g
Bacillus Cereus	2.000 ufc/g
Salmonella	Assenti in 25 g
Muffe e Lieviti	1000 ufc/g

ALLERGENI (Secondo la legislazione Nazionale ed Europea vigente)

ALLERGENE	Presenti nel prodotto	Presenti per cross contamination
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	-
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	-
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasil, pistacchi, noci macadamia o noci Queensland e i loro prodotti derivati	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg in termini di SO ₂)	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-



Riso Gallo S.p.A. – SPECIFICA TECNICA

Sede Legale ed Amministrativa Uffici e Stabilimento
Viale Riccardo. Preve, 4 - 27038 Robbio (PV) – ITALY
Telef. +39 0384.6761 – Telefax +39 0384.672136
www.risogallo.it - e-mail: info@risogallo.it

CONFEZIONI

Tutti gli imballi sono conformi alla legislazione nazionale e comunitaria in vigore riguardante i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

FORMATO CONFEZIONE	TIPOLOGIA DI IMBALLO
Astuccio 0,5kg _{sv}	Sacchetto di film plastico sottovuoto in astuccio di cartoncino
Astuccio 1kg _{sv}	Sacchetto di film plastico sottovuoto in astuccio di cartoncino
Sacchetto 2kg _{MAP}	Sacchetto di film plastico in atmosfera protettiva
Big Bag 900-1000-1100 kg	Saccone in Polipropilene

SHELF LIFE

FORMATO CONFEZIONE	TIPOLOGIA DI IMBALLO	LOTTO
Astuccio 0.5kg _{sv}	3 anni se conservato nell'imballo originale e chiuso all'origine nelle condizioni sotto indicate	Data di scadenza gg.mm.aaa
Astuccio 1kg _{sv}		
Sacchetto 2kg _{MAP}		
Big Bag 900-1000-1100 kg	2 anni se conservato nell'imballo originale e chiuso all'origine nelle condizioni sotto indicate	N° Progressivo

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto

Emiss. 07/11/16					Rev. 9				
COPIA DISTRIBUITA ALLE SEGUENTI FUNZIONI:									
Riso Gallo S.p.A.									