

**Varietà**

Carnaroli / Karnak

**Ingredienti**

Riso bianco biologico

**Origine**

Italia

**Caratteristiche organolettiche**

Aspetto: uniforme

Odore: tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

Gusto: tipico del prodotto

**Consigli utili**

Riso ideale per risotti con chicchi sgranati, ma anche per insalate di riso e per tutti i piatti di alta gastronomia.

Tempo di cottura consigliato: 14/16 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

Agricola Lodigiana srl a socio unico	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b> Riso Carnaroli bianco biologico	Numero progressivo: 8 Data emissione: 20/03/2018
		Pagina: 2 di 5

### 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
⇒ frammenti di metallo			assenti
⇒ peli di roditori			2
⇒ corpi estranei			assenti

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"

### Metalli pesanti

**Cd** 0,2 mg/kg  
**Pb** 0,2 mg/kg  
**As In** 0,2 mg/kg

Reg CE n.1881/2006 denominato "I tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari"

### 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

### Confezionamento

Carico alla rinfusa  
 Sacconi da 1.000 kg  
 Sacchi in polipropilene da 25 kg / 5 kg  
 Sacchetti di PA/PE da 1 kg sv

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

Agricola Lodigiana srl a socio unico	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b> <b>Riso Carnaroli bianco biologico</b>	Numero progressivo: 8 Data emissione: 20/03/2018
		Pagina: 3 di 5

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
- Riferimento regolamento del biologico
- Eventuali suggerimenti

Riferimento REG UE n. 1169/11 denominato " Informazioni sugli alimenti ai consumatori"  
Riferimento REG CE 834/2007 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

#### Shelf Life

PRODOTTO	SHELF LIFE
Carico alla rinfusa	12 mesi
Sacconi da 1.000 kg	12 mesi
Sacchi in polipropilene da 25 kg / 5 kg	12 mesi
Sacchetti di PA/PE da 1 kg sv	36 mesi

#### Pallettizzazione

	pz x crt	crt x piano	n piani	tot crt	tot pz
Riso 1 kg SV	10	12	5	60	600
Riso 25 kg		6	5		30
Riso 5 kg		10	14		140

#### 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	1389	kJ / 332 kcal
Grassi	0,4	g
Di cui acidi grassi saturi	0,1	g
Carboidrati	80,4	g
Di cui zuccheri	0,2	g
Proteine	6,7	g
Sale	0,125	g

Tabella redatta ai sensi Reg. 1169/2011

**Allergeni**

Nel prodotto non sono presenti allergeni secondo quanto previsto dal Reg. UE n. 1169/2011 e le contaminazioni presenti sono inferiori come entità a quanto prescritto dal regolamento.

**Informazioni sul prodotto**

Il prodotto:

- NON è stato irradiato / non contiene prodotti ingredienti irradiati
- è adatto per i vegani, vegetariani
- è adatto al consumo per soggetti intolleranti al glutine

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

Agricola Lodigiana srl a socio unico	SCHEMA TECNICA PRODOTTO Riso Carnaroli bianco biologico	Numero progressivo: 8 Data emissione: 20/03/2018
		Pagina: 5 di 5

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