

	SCHEDA TECNICA DATA SHEET	Mod.7.1/f Rev. 10 del 03/2019
--	--------------------------------------	----------------------------------

DATI GENERALI - PRODUCT DATA

NOME PRODOTTO - <i>Product name</i>	Riso Carnaroli superfino - riserva San Massimo
DENOMINAZIONE DI VENDITA - <i>Type of cheese</i>	Riso Carnaroli / Carnaroli rice
BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - <i>Short description of the product</i>	Riso coltivato nella riserva naturale di San Massimo, confezionato in ATM e essiccato a gas con impianto a scambiatore termico. Il chicco di riso subisce il processo di sbamatura. / Rice cultivated in the natural reserve called San Massimo. It is packaged in a protective atmosphere and gas-dried with heat exchanger system. The grain of rice is subjected to the husking process
CODICE ARTICOLO FORNITORE - <i>Supplier Code</i>	2
RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI E CON IL CUI NOME E' COMMERCIALIZZATO IL PRODOTTO <i>The business name and address of the food business operator responsible for the food information shall be the operator under whose name or business name the food is marketed</i>	AZIENDA AGRICOLA SAN MASSIMO DI MARIA ANTONELLO LOCALITA SAN MASSIMO,- 27027, GROPELLO CAIROLI, PAVIA
RAGIONE SOCIALE, INDIRIZZO E NUMERO DI RICONOSCIMENTO DEL PRODUTTORE - <i>company name and address of producer</i>	AZIENDA AGRICOLA SAN MASSIMO DI MARIA ANTONELLO LOCALITA SAN MASSIMO,- 27027, GROPELLO CAIROLI, PAVIA
SE IL PRODOTTO E' BIOLOGICO INDICARE IL NUMERO DELL'OPERATORE CONTROLLATO <i>Number of organic certification</i>	-
PESO (kg) - <i>Weight(kg)</i>	1 kg
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life in original packaging</i>	1000 giorni / days
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO DOPO APERTURA DELL'IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life after opening the package</i>	30 giorni / days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - <i>Storage conditions</i>	Conservare a temperatura non superiore a +18 +20 °C / Storage temperature +18 +20 °C

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE- INGREDIENTS

Ingrediente - <i>Ingredient</i>	QUID (Percentuale ingrediente caratterizzante) QUID (Percentage of characteristic ingredient)	Origine geografica - <i>Country of Origin</i>
Riso	100 %	Italia

*l'ingrediente allergene è evidenziato attraverso un tipo di carattere distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo. /the allergenic ingredients shall be emphasised through a typeset that clearly distinguishes it from the rest of the list of ingredients

ALLERGENI - ALLERGENS

Allergeni presenti nel prodotto finito come ingredienti - <i>Allergens present in the finished product as ingredients</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati /Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof	NO
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO
03	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	NO
04	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO
06	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and products thereof	NO
10	Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products thereof	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO

	SCHEDA TECNICA DATA SHEET	Mod.7.1/f Rev. 10 del 03/2019
--	--------------------------------------	----------------------------------

12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof</i>	NO

Allergeni presenti nell'alimento derivanti da contaminazioni crociate <i>Allergens present in the finished product resulting from cross-contamination</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	NO
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO
03	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	NO
04	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO
06	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>	NO
10	Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	NO

SENZA GLUTINE*/gluten-free*	X	X SI	NO
-----------------------------	---	------	----

DICHIARAZIONE OGM - DMO DECLARATION

	SI (Yes)	NO	Se si indicare quali/If Yes which one
Contiene Organismi Geneticamente Modificati/Contains Genetically Modified Organism?		X	
Deriva da OGM/ Produced from GMO?		X	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE SE GIA' PRESENTE IN ETICHETTA - NUTRITION DECLARATION 100g X 100ml □

Energia - Energy:	1424 kJ
	335 kcal
Grassi - Fat	0.8 g
di cui saturi - of Which Saturated	0.2 g
di cui monoinsaturi - of Which mono-unsaturates	-- g
di cui polinsaturi - of Which poly- unsaturates	-- g
Carboidrati - Carbohydrate	75.1 g
di cui zuccheri - of Which Sugars	0.7 g
Fibra - Fibre	-- g
Proteine - Protein	6.9 g
Sale - Salt	0 g

PUO' ESSERE CONSUMATO DA - SUITABILITY OF THE PRODUCT*

	SI (yes)/NO
Bambini sotto i 3 anni - Children younger than 3 years	SI/yes
Donne in gravidanza - Pregnant	SI/yes
Immunodepressi - Immunodepressed	SI/yes
Celiaci - People with coeliac	SI/yes

SCHEDA TECNICA DATA SHEET		Mod.7.1/f Rev. 10 del 03/2019
--------------------------------------	--	----------------------------------

Intolleranti al lattosio - <i>People with lactose intolerance</i>	Si/yes
---	--------

ISTRUZIONI D'USO - INSTRUCTIONS FOR USE ()**

TEMPI DI COTTURA/ cooking time: 100 g x 13/14 minuti/minutes – 400 g x 16/17 minuti / minutes

(**)Ad esempio se il prodotto deve essere sottoposto a cottura – *For example "to be consumed after cooking"*

PARAMETRI CHIMICO-FISICI-CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS

Attività dell'acqua (aw) - <i>Activity Water (aw)</i>	-
pH	-

PARAMETRI MICROBIOLOGICI*- MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

<i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g) - <i>Enterobacteriaceae</i> (CFU/g)	< 1000 UFC/g
<i>Clostridi solfito riduttori</i> UFC/g	< 1000 UFC/g
<i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)- (CFU/g)	< 1000 UFC/g
<i>Staphilococchi coagulasi-positivi</i> (ufc/g) - (CFU/g)	-
<i>Salmonella spp.</i> in 25 g	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	Assente in 25 g

*Allegare copia analisi recenti – *Please attach copy of a recent microbiological analysis*

PROCESSO PRODUTTIVO – PRODUCTION PROCESS

Descrivere il processo o allegare il diagramma di flusso presente nel piano HACCP/ *Describe the production process or attach the flowchart present in the HACCP plan*

DETTAGLI LOGISTICI – LOGISTIC DETAILS

IMBALLAGGIO PRIMARIO - <i>Primary packaging</i>	Confezionato in ATM in sacchetto di plastica / packaged in a protective atmosphere
IMBALLAGGIO SECONDARIO - <i>Secondary packaging</i>	Scatolone di cartone / cardboard box
DIMENSIONI COLLO (cm) (Larghezza x Profondità x Altezza) - <i>Case Dimensions (cm) (Breadth x Bottom x Height)</i>	40 x 30 x 20 cm
DIMENSIONI PEZZO (cm) (Larghezza x Profondità x Altezza) - <i>Case Dimensions (cm) (Breadth x Bottom x Height)</i>	9.5 x 9.5 x 19.3 cm
TARA CARTONE (kg) - <i>tare weight per box (kg)</i>	0.508 kg

PEZZI PER COLLO - <i>Units per case</i>	12
COLLI PER STRATO - <i>Cases per layer</i>	8
STRATI PER PALLET - <i>Layers per Pallet</i>	5

CODICE A BARRE PEZZO – <i>bar code Units</i>	8032862311712
EAN 128 COLLO – <i>EAN128 Case</i>	-

CODICE DOGANALE (INTRA) - <i>Intrastat Code</i>	10063096
---	----------

Esiste la possibilità di fornire il prodotto con etichetta in multilingue? <i>Is it possible to deliver the products with multilingual labels?</i>	Si/yes (ita-EN)
---	-----------------

ETICHETTA - LABEL

Incollare l'etichetta del prodotto o inviare in allegato/ *Stick the product label or attach it*

Data(date), __01.10.2021_____

Firma (signature)
Timbro (stamp)

AZIENDA AGRICOLA RINERVA SAN MASSIMO
-SOCIETA' AGRICOLA SRL-
LOCALITA' SAN MASSIMO, s.n.c.
20027 CAPOELLO CAIRONI-PV
T.F. C.F. 01837520157

