

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

DATI TECNICI - CONFEZIONE

TIPO E MATERIALE:	Sacchetti Int. con sovraimb.polypropilen						
DIMENSIONI:	MM	L.	195	P.	110	H.	275
PESO NETTO:	KG.	5					

DATI TECNICI - IMBALLO

TIPO:	Termoretraibile						
UNITA' DI VENDITA:	2 Confezioni da Kg. 5 sottovuoto						
DIMENSIONI:	CM	L.	23	P.	28	H.	20
PESO NETTO:	KG.	10					

DATI TECNICI - PALLET

TIPO:	Pallet CHEP						
UNITA' DI VENDITA X PALLET:	224 Confezioni da kg. 5 sottovuoto						
CARTONI PER PALLET:	112						
CARTONI X STRATO:	14						
STRATI X PALLET:	8						
DIMENSIONI:	CM.	L.	120	P.	80	H.	178
PESO NETTO:	KG.	1120.00					

CODICI PRODOTTO

CODICE E.A.N. CONFEZIONE:	8001860240829	
CODICE E.A.N. IMBALLO:	8001860240812	
CODICE ARTICOLO PRODOTTO:	DPC5SA	
ALIQUOTA I.V.A.:	4	%

VITA TOTALE DEL PRODOTTO

26 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

VITA MINIMA GARANTITA

17 MESI ALLA DATA DI SCADENZA



RISO ROSSO INTEGRALE 10' KG. 5X1.
LINEA LE SPECIALITA'



SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.	
Codice Scheda tecnica: DPC55A Revisione n°01 del 03/08/2017	
VARIETA'	
RISO COMUNE ROSSO INTEGRALE PARBOILED	
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	
Rotture	<5,0
CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE	
Umidità	< 14,00 % +/- 0,5
Granulometria	Tipica della specie
Impurezze grossolane	Assenti
Materiali estranei non commestibili	Assenti
Filth test	< 50 frammenti / 50 g
Residui di pesticidi	Limiti di Legge EU
Micotossine	Limiti di Legge EU
Metalli Pesanti	Limiti di Legge EU
OGM	Assenti (Rif. Reg. 1829-1830/2003)
Allergeni	Assenti
Paese di coltivazione del riso	Non UE
Paese di lavorazione del riso	Non UE
Paese di confezionamento	Italia
Tempo di cottura:	10 min.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Conta mesofila totale	< 500000 ufc/g
Muffe	< 500 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 200 ufc/g
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	
Energia	1503kJ
	355kcal
Grassi	3,3g
di cui acidi grassi saturi	1g
Carboidrati	70g
di cui zuccheri	0,6g
Fibre	3,5g
Proteine	9,3g
Sale	0g