



## Riso Basmati

### Informazioni tecniche prodotto

Tempo di cottura	10/12 minuti
Shelf life dalla data di confezionamento	12 mesi
Shelf life minima garantita alla consegna	9 mesi
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco (17°C), asciutto, areato, lontano dal contatto diretto con i raggi del sole
Trasporto	Con cassone telonato a temperatura ambiente

### Caratteristiche morfologiche

Rotture	<5,0%
Grani striati rossi / verdi / gialli / macchiati	<1,0%
Disformità naturali / Impurità varietali	<10,0%
Grani gessati	<2,0%

### Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità	≤14,5%
Alfatossine	Reg. CE 165/2010 Tenori massimi (µg/kg) (B <sub>1</sub> ) ≤ 2,0 – (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) ≤ 4,0
Ocratossina A	Reg. CE 1881/2006 Tenori massimi (µg/kg) ≤ 5
Metalli Pesanti	Reg. CE 1881/2006 Tenori massimi (µg/kg) (Piombo) ≤ 0.2 – (Cadmio) ≤ 0.2
OGM	Reg. CE N° 1829/2003, 1830/2003 Assente

### Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica totale	≤100.000 ufc/g
Muffe	≤1.000 ufc/g
Lieviti	≤1.000 ufc/g

## Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico [Kcal]	361
Grassi [g]	0,6
di cui acidi grassi saturi [g]	0,1
Carboidrati [g]	78,0
di cui zuccheri [g]	0,3
Proteine [g]	7,4
Sale [g]	0,01

## Corpi estranei

Sostanze minerali o vegetali non commestibili	< 0,01%
Semi o parti di semi e loro derivati commestibili	< 0,1%

## Caratteristiche del chicco

Nome	Basmati
Lunghezza	lunga
Forma	molto affusolata
Grossezza	piccola
Perla	assente
Striscia	assente o breve

## Nota

Questo prodotto è di origine Pakistana o Indiana. In ogni caso è sottoposto a controllo in conformità alla legislazione italiana in materia. Non sono presenti OGM ai sensi della Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio 12.03.2001 e successive modifiche. La relativa documentazione è conservata e disponibile alla consultazione presso la nostra sede.

Il prodotto può essere consumato da tutte le categorie di consumatori.

Usò preferibile: contorni, antipasti, piatti etnici, riso bollito, risotti

