

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

DATI TECNICI - CONFEZIONE

TIPO E MATERIALE:	Sacchetti Int.con sovrainmb.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:	MM	L.	230	P.	280	H.	200
PESO NETTO:	KG.	10					

DATI TECNICI - PALLET

TIPO:	Pallet CHEP						
UNITA' DI VENDITA:	224 Confezioni da Kg.5 sottovuoto						
NUMERO CARTONI X PALLET:	112						
NUMERO CARTONI X STRATO:	14						
NUMERO STRATI X PALLET:	8						
DIMENSIONI:	CM.	L.	120	P.	80	H.	178
PESO NETTO:	KG.	1120					

CODICI PRODOTTO

EAN CONFEZIONE:	8001860187452	
EAN IMBALLO:	8001860187414	
CODICE ARTICOLO PRODOTTO:	FBC55A	
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 INTEGRALE VENERE
CONFEZIONE DA KG.5 SOTTOVUOTO**



SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

Codice Scheda tecnica: FBC55A Revisione n°02 del 05/2023

VARIETA'**RISO INTEGRALE VENERE PARBOILED CONFEZIONE DA KG.5 SOTTOVUOTO****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Grani danneggiati	<0,05%
Rotture	≤5

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Umidità	≤14,5
Granulometria	tipica della specie
Impurezze grossolane	≤ 0,10
Materiali estranei non commestibili	≤ 0,01
Filth test	≤ 50 in 50 grams
Residui di pesticidi	CE 396/2005
Micotossine	CE 1881/2006 (CE 466/2001)
Metalli Pesanti	CE 1881/2006 e CE 1006/2015
OGM	assenti
Allergeni	assenti
Origine	Italia
Tempo di cottura:	12-14 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	310 Kcal
	111 KJ
Grassi	2,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	63 g
di cui zuccheri	0,8 g
Fibre	4,8 g
Proteine	7,7 g
Sale	0,06 g