

# R I S O Nuvola

ECCELLENZA ITALIANA

SPT06C007 Riso Carnaroli

REV. 04 04/02/19

## Caratteristiche del chicco:

Classe	SuerFino
Varietà	Carnaroli
% di rottura	<5%
Umidità	< 14,50%
Striscia	Assente
Colore	Vetro bianco
Odore	Tipico del riso bianco lavorato

## Caratteri morfologici:

Forma	Allungata
Lunghezza media del grano	6,9 mm
Grani spuntati	< 3,0%
Grani striati rossi	< 1,0%
Disformità naturali / Impurità varietali	< 2,0%
Grani gessati	< 3,0%
Grani danneggiati	< 1,50%
Corpi estranei:	<0,01%
Sostanze minerali o vegetali non commestibili	<0,1%
Semi o parti di semi e loro derivati commestibili	

## Informazioni tecniche prodotto:

Allergeni	Assenti
Shelf life	12 mesi
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco (17°C), asciutto, areato, lontano dal contatto diretto con i raggi del sole
Tempo di cottura	14/16 minuti

## Prodotto conforme alla normativa comunitaria:

### Caratteristiche chimiche:

Metalli Pesanti

Residui Pesticidi

### Caratteristiche Microbiologiche:

Filth Test

Coliformi Totali

Muffe e Lieviti

Salmonelle

Bacillus Cerus

Lysteria monocytogenes

Micotossine

Ocratossina A

Aflatossina B1

Afiatossine (B1+B2+G1+G2)

Conformi a reg.CE 1881/06 ed aggiornamenti  
Conformi a Reg.EU 396/2005 e successivi aggiornamenti

<2 frammenti di insetti

1.000 ufc/g

<1000 ufc/g

Assente

Assente

Assente

2 µg/kg

3 µg/kg

10 µg/kg

**Luogo di provenienza:**

Prodotto coltivato int

Prodotto trasformato in:

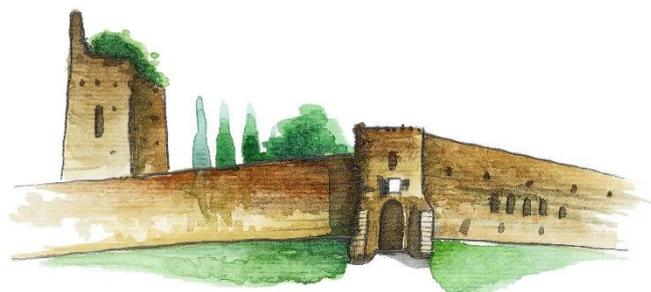
Italia

Italia

**Confezionamento:**

Big Bag

# Riso Nuvola



*Castel d'Ario*