

Scheda Tecnica Prodotto Technical Data Sheet

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO Product identification

EAN	MARCHIO Brand
8017759645293	CURTIRISO
Tipo e grado di lavorazione Rice type and milling level	RISO CARNAROLI LAVORATO Carnaroli milled rice
Denominazione legale di vendita Legal selling denomination	RISO CARNAROLI Carnaroli rice
Denominazione commerciale Commercial denomination	RISO CARNAROLI Carnaroli rice
Origine del riso Rice origin	ITALIA Italy

UNITA' DI VENDITA Selling unit

Peso netto Net weight	Imballo primario Primary packaging	Imballo secondario Secondary packaging
5 kg (e)	Sacchetto cuscino Pillow bag	Fardello termo-retrato 2 x 5 kg Wrapped shrink bag 2 x 5 kg

INFORMAZIONI GENERALI General information

Luogo di produzione/confezionamento Production site	Via Stazione n° 113 / n° 110 27020 Valle Lomellina (PV) - Italia
Termine Minimo di Conservazione Best before	18 Mesi dalla data di confezionamento 18 Months from packing date
Codifica Lotto Batch coding	L+TMC+ORA DI CONFEZIONAMENTO L+TMC+ PACKING HOUR
Vita residua alla consegna Residual shelf-life	≥ 12 MESI ≥ 12 MONTHS
Modalità di conservazione Storage conditions	Conservare in luogo fresco ed asciutto Store in a cool and dry place
Dichiarazione allergeni Allergen declaration	Nessuno (prodotto naturalmente privo di glutine) None (product naturally gluten-free)

CARATTERISTICHE FISICHE
Physical characteristics

CARATTERISTICHE Characteristics	UM	LIMITE Limits
Grani rotti <i>Broken kernels</i>	%	≤ 5,00
Grani striati rossi <i>Red stripes</i>	%	≤ 2,50
Grani gessati <i>Chalky kernels</i>	%	≤ 4,50
Grani danneggiati <i>Damaged kernels</i>	%	≤ 1,50
Grani danneggiati da calore <i>Heat damaged kernels</i>	%	≤ 0,05
Grani immaturi, malformati e di altre varietà <i>Unripe, deformed and other variety kernels</i>	%	≤ 10,00
di cui grani di altre varietà <i>of which other varieties'</i>	%	≤ 5,00
Grani non completamente gelatinizzati <i>Not fully gelatinized kernels</i>	%	NA
Grani non parboiled <i>Non parboiled kernels</i>	%	NA
Grani parboiled <i>Parboiled kernels</i>	%	≤ 0,10
Peck	%	NA
Umidità <i>Moisture</i>	%	≤ 14,50
Materie estranee commestibili <i>Edible foreign bodies</i>	%	≤ 0,10
Materie estranee non commestibili, non tossiche <i>Non edible, non toxic foreign bodies</i>	%	≤ 0,01

CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical characteristics

Codice Interno <i>Internal code</i>	6B455362	GTIN 14	08017759645293
UVC per collo <i>Unit per case</i>	2	Colli per pallet <i>Cases per pallet</i>	77
Tipo pallet <i>Pallet type</i>	EPAL	Peso netto pallet <i>Pallet net weight</i>	770 Kg

Scheda Tecnica Prodotto Technical Data Sheet

SCHEDA SENSORIALE e NUTRIZIONALE Sensory and nutritional information

Parametro Parameter		Valore Value	Tolleranza Tolerance
CRUDO Raw	Aroma Flavour	Tipico di amido Typical of starch	Esente da odori estranei Free from off-smells
	Aspetto visivo Appearance	Bianco crema White cream	Omogeneo, uniforme Homogeneous, uniform
COTTO Cooked	Aspetto visivo Appearance	Grani Loose kernels	Omogeneo, uniforme Homogeneous, uniform
	Gusto e aroma Taste and flavour	Tipico di amido Typical of starch	Esente da retrogusto Free from off-flavours
	Consistenza Texture	Grani compatti omogenei Firm kernels	Non colloso Not sticky
	Tempo di cottura Cooking time	15 min	± 1 min
Valori Nutrizio nali medi per 100 g di prodotto (CREA) Nutritio nal values for 100g (CREA)	Energia Energy	Kj 1504 Kcal 354	
	Grassi (g) Fat	0,4g	
	di cui acidi grassi saturi (g) of which satured	0,1g	
	Carboidrati (g) Carbohydrates	80,4g	
	di cui zuccheri (g) of which sugars	0,2g	
	Fibre (g) Fibers	1,0g	
	Proteine(g) Protein	6,7g	
	Sale (g) Salt	0,01g	

Scheda Tecnica Prodotto

Technical Data Sheet

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

Legislative reference

Parametri analitici <i>Analytical parameters</i>	Riferimenti Legislativi <i>Legislative reference</i>
Varietà di riso <i>Variety</i>	Decr. LGS. 131/2017
Metalli Pesanti <i>Heavy metals</i>	CE 1881/2006 E CE 1006/2015
Micotossine <i>Micotoxins</i>	CE 1881/2006
OGM <i>GMO</i>	CE 1829-1830/2003
Fitofarmaci <i>Pesticides</i>	CE 396/2005 e successivi aggiornamenti CE 396/2005 and subsequent amendments

PROFILO MICROBIOLOGICO: Prodotto RTC (Ready to cook)

Microbiological profile: RTC product

Parametro <i>Parameter</i>	UM	Riferimento <i>Limit</i>	Fonte <i>Source</i>
a_w - attività dell'acqua <i>water activity</i>	-	< 0,7	Piano analitico interno - Internal control plan
E. Coli	UFC/g	< 100	Linee guida Reg. Piemonte Guidelines Piemonte Reg.
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	< 10.000	
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	< 10.000	
<i>Salmonella spp</i>	-	Assente in 25 g Absent in 25 g	
Muffe <i>Mould</i>	UFC/g	< 10.000	
Lieviti <i>Yeast</i>	UFC/g	< 10.000	



Stutzer QC approved 17.07.2020

Curti S.r.l. con socio unico

Assicurazione Qualità
Quality Assurance