

Riso Carnaroli

Caratteristiche

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO			
RISO CARNAROLI			
INGREDIENTI: 100% Riso Carnaroli.			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica totale Coliformi totali Bacillus Cereus Lieviti e muffe Salmonella spp Listeria monocytogenes	< 1.000.000 < 100 < 10 < 5000 assente in 25 gr. assente in 25 gr.	UFC/g UFC/g UFC/g UFC/g
ALLERGENI. Il prodotto non contiene allergeni.			
OGM e PESTICIDI. Il prodotto non deriva da semi geneticamente modificati. Non contiene e non è stato ottenuto mediante l'utilizzo di prodotti chimici ed è libero da infestazioni.			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE e MERCEOLOGICHE.			
Consistenza: soda. Aspetto: chicchi grossi e allungati, di colore bianco. Odore: caratteristico della varietà, assenza di odori estranei. Sapore: caratteristico della varietà, assenza di sapori estranei.			
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE	Lunghezza media: 6,90 mm Larghezza media: 3 mm Spessore: 2 mm Peso di 1000: 33,20 gr. H2O: = 14,0 % Rottura: = 3,5% Grani striati: = 0,5% Grani gessati: = 2,0% Grani danneggiati: = 1,5% Materie estranee: assenti		
VALORI NUTRIZIONALI	Riferito a 100 grammi di prodotto: CALCOLI APPROSSIMATIVI Lipidi: 0,55 gr. Grassi: 0,50 gr. Ceneri: 0,60 gr. Amiloso: 24,10 gr. Carboidrati: 90,30 gr. Glucidi: 90,03 gr. Protidi: 8,23 gr. Fibra: 0,30 gr. Proteine: 8,20 gr. Test Collosità: bassa Kcal totali: 376,50 circa Kjoule totali: 1581,30 circa		
INFORMAZIONI LOGISTICHE			
Se il prodotto è confezionato Sottovuoto, si consiglia di conservarlo in un luogo fresco e asciutto; shelf-life: 24 mesi. Se il prodotto è confezionato in Sacchetti di Stoffa, si consiglia di conservarlo in un luogo fresco e asciutto.			