

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

Codice Scheda tecnica: VUK0SD Revisione n°05 del 18/08/2016

VARIETA'**RISO NERONE INTEGRALE****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Grani danneggiati	< 0,05 %
Rotture	< 5,0 %

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Umidità	< 14,0 % ±0,5
Granulometria	Tipica della specie
Impurezze grossolane	Assenti
Materiali estranei non commestibili	Assenti
Filth test	< 50 frammenti / 50 g
Residui di pesticidi	Limiti di Legge EU
Micotossine	Limiti di Legge EU
Metalli Pesanti	Limiti di Legge EU
OGM	Assenti (Rif. Reg. 1829-1830/2003)
Allergeni	Assenti
Origine	UE
Tempo di cottura:	25-30 min.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila totale	< 500000 ufc/g
Muffe	< 500 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Salmonella	Assente
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 200 ufc/g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valore energetico	346 kcal/100 g
	1466 kj/100g
Grassi	3,0 g/100 g
di cui saturi	0,8 g/100 g
Carboidrati	67,9 g/100 g
di cui zuccheri	1,1 g /100 g
Proteine	9,8 g /100 g
Fibre	4,2 g/100 g
Sale	0,002 g /100 g
Magnesio	148 mg /100 g (39% AR)
Fosforo	337 mg /100 g (48% AR)

EMESSO DA / APPROVATO DA:

Uff. Qualità

Uff. Vendite