

SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.

Codice Scheda tecnica: ERK0SD Revisione n°03 del 12/11/2015

VARIETA'**RISO ERMES INTEGRALE****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

| | |
|-------------------|----------|
| Grani danneggiati | < 0,05 % |
| Rotture | < 5,00 % |

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

| | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| Umidità | < 14,00 %±0,5 |
| Granulometria | Tipica della specie |
| Impurezze grossolane | Assenti |
| Materiali estranei non commestibili | Assenti |
| Filth test | Negativo |
| 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: | 30 – 35 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

| | |
|------------------|-------------------|
| Energia | 350 kcal/100 g |
| | 1481 kj/100 g |
| Grassi | 3,0 g/100 g |
| di cui saturi | 0,6 g /100 g |
| Carboidrati | 70 g/100 g |
| di cui zuccheri | 1,0 g/100g |
| Fibre alimentari | 4,1 g /100 g |
| Proteine | 8,8 g/100 g |
| Sale | 0,005 g /100 g |
| Fosforo | 286 mg (41 % VNR) |
| Magnesio | 103 mg (28 % VNR) |

EMESSO DA / APPROVATO DA:

Uff. Qualità

Uff. Vendite

