

	Allegato GSQ 01	
	Gestione della Qualità SCHEMA PRODOTTO	

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

EAN	MARCHIO
8017759645309	CURTIRISO
Tipo e grado di lavorazione	
Riso Ribe lavorato	
Denominazione legale di vendita	
Riso Ribe	
Denominazione commerciale	
Riso Ribe	
Origine del riso	
Italia	
Dicitura origine per etichetta (Rif. D.M. 26/07/17)	
Origine del riso: Italia	

UNITA' DI VENDITA

Peso netto	Imballo Primario	Imballo Secondario
5 Kg (e)	Sacchetto cuscino	Fardello termo retratto 2 x 5 kg

INFORMAZIONI GENERALI

Luogo di produzione	27020 Valle Lomellina (PV) – Italia
Termine Minimo di Conservazione	18 mesi dalla data di confezionamento
Codifica Lotto	L + TMC + ora di confezionamento
Vita residua alla consegna	≥ 12 mesi
Elenco ingredienti	Non Applicabile
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto
Dichiarazione allergeni	Nessuna (prodotto naturalmente privo di glutine)

CARATTERISTICHE FISICHE

CARATTERISTICHE	UM	LIMITE	Note
Grani rotti	%	≤ 5,00	
Grani gessati	%	≤ 4,50	
Grani danneggiati	%	≤ 1,50	Macchiati
Grani danneggiati da calore	%	≤ 0,05	Gialli e ambrati
Grani parboiled	%	≤ 0,10	
Grani striati rossi	%	≤ 2,50	
Impurità varietali	%	≤ 5,00	
Umidità	%	≤ 14,50	
Corpi Estranei Organici	%	≤ 0,10	Commestibili
Corpi Estranei Inorganici	%	≤ 0,01	Non Tossici

	Allegato GSQ 01	
	Gestione della Qualità SCHEMA PRODOTTO	

CARATTERISTICHE TECNICHE

Codice Interno	6B345353	Codice ITF 14	08017759645309
UVC per collo	2	COLLI per Pallet	77
Tipo Pallet	EPAL	Peso netto Pallet	770 kg

SCHEMA ORGANOLETTICA e NUTRIZIONALE

Parametro		Valore		Tolleranza	
CRUDO	Aroma	Tipico di amido		Esente da odori estranei	
	Aspetto visivo	Bianco Crema		Omogeneo, uniforme	
COTTO	Aroma	Tipico di amido		Esente da retro gusto	
	Aspetto visivo	Prodotto in granelli		Omogeneo, uniforme	
	Consistenza	Grani compatti omogenei		Non coloso	
	Tempo di cottura	15 minuti		+/- 1 minuto	
Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto (fonte INRAN)	Energia	kJ 1504	kcal 354		
	Grassi		0,4 g		
	di cui acidi grassi saturi		0,1 g		
	Carboidrati		80,4 g		
	di cui zuccheri		0,2 g		
	Fibre		1,0 g		
	Proteine		6,7 g		
	Sale		0,01 g		

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

Parametri analitici	Riferimenti Legislativi
Varietà riso	Decreto Lgs. 131/2017
Metalli Pesanti	CE 1881/2006 e CE 1006/2015
Micotossine	CE 1881/2006
OGM	CE 1829-1830/2003
Fitofarmaci	CE 396/2005 – 299/2008 – 839/2008 – 239/2009

PROFILO MICROBIOLOGICO: Prodotto RTC (Ready to Cook)

Parametro	UM	Riferimento	Fonte
aW (attività dell'acqua)	-	< 0,7	Piano analitico interno
E. Coli	UFC/g	< 100	Linee guida Reg.Piemonte
S. Aureus	UFC/g	< 10.000	
Bacillus Cereus	UFC/g	< 10.000	
Salmonella	-	Assente in 25 g	
Muffe	UFC/g	< 10.000	
Lieviti	UFC/g	< 10.000	

CURTI S.r.l. con socio unico
Gestione della Qualità