
	<b>Allegato GSQ 01</b>	
	<b>Gestione della Qualità</b> <b>SCHEDA PRODOTTO</b>	

### IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

<b>EAN</b>	<b>MARCHIO</b>
8017759645682	CURTIRISO ( Arancini e Suppli)
Tipo e grado di lavorazione	
Riso Originario lavorato	
Denominazione legale di vendita	
Riso Originario	
Denominazione commerciale	
Riso Originario	
Origine del riso	
Italia	
Dicitura origine per etichetta ( Rif. D.M. 26/07/17 )	
Origine del riso: Italia	

### UNITA' DI VENDITA



<b>Peso netto</b>	<b>Imballo Primario</b>	<b>Imballo Secondario</b>
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

	<b>Allegato GSQ 01</b>	
	<b>Gestione della Qualità</b> <b>SCHEMA PRODOTTO</b>	

### CARATTERISTICHE TECNICHE

<b>Codice Interno</b>	<b>6B345354</b>	<b>Codice ITF 14</b>	<b>08017759645682</b>
<b>UVC per collo</b>	<b>2</b>	<b>COLLI per Pallet</b>	<b>77</b>
<b>Tipo Pallet</b>	<b>EPAL</b>	<b>Peso netto Pallet</b>	<b>770 kg</b>

### 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	14 minuti		+/- 1 minuto	
Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto (fonte INRAN)	Energia	<b>kJ 1504</b>	<b>kcal 354</b>		
	Grassi		<b>0,4 g</b>		
	di cui acidi grassi saturi		<b>0,1 g</b>		
	Carboidrati		<b>80,4 g</b>		
	di cui zuccheri		<b>0,2 g</b>		
	Fibre		<b>1,0 g</b>		
	Proteine		<b>6,7 g</b>		
	Sale		<b>0,01 g</b>		

### RIFERIMENTI LEGISLATIVI

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

### PROFILO MICROBIOLOGICO: Prodotto RTC (Ready to Cook)

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

<b>CURTI S.r.l. con socio unico</b>
<b>Gestione della Qualità</b>