



Riso Gallo S.p.A. – SPECIFICA TECNICA

Sede Legale ed Amministrativa Uffici e Stabilimento
Viale Riccardo. Preve, 4 - 27038 Robbio (PV) – ITALY
Telef. +39 0384.6761 – Telefax +39 0384.672136
www.risogallo.it - e-mail: info@risogallo.it

RISO BIANCO

(Prodotto destinato all' alimentazione umana)

Per l'uniformità di lavorazione cui viene sottoposto il prodotto la presente specifica Tecnica è riferita a tutte le varietà di riso bianco prodotte e confezionate dalla Riso Gallo S.p.A.

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO: Riso Bianco

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Riso bianco la cui materia prima impiegata proviene da partite di riso greggio selezionato e controllato secondo parametri definiti (umidità, impurità, assenza di colori e odori non tipici, ecc.)

CARATTERISTICHE GENERALI:

Denominazione	Riso Bianco
Specie botanica	<i>Oryza Sativa</i>
Sottospecie:	<i>Japonica</i>
Origine	Nazionale, Europea. Per Basmati, Jasmine e Neang Minh Extraeuropea.
Aspetto	Chicchi di riso di forma tipica ben lavorati e selezionati

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Bianco caratteristico
Odore:	Caratteristico
Sapore:	Tipico

ETICHETTATURA:

Tutti gli imballi sono etichettati in conformità alla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di "fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori".

CARATTERISTICHE FISICHE:

PARAMETRI	VALORE MASSIMO
Grani rotti	5,00 %
Grani spuntati	5,00 %
Grani striati di rosso	3,00 %
Disformità naturali e impurità varietali (*)	10,00 %
Grani gessati	4,50 %
Grani danneggiati	2,50 %
Grani danneggiati da calore	0,05 % **
Corpi estranei commestibili	0,10 %
Corpi estranei non commestibili	0,01 %

(*) Di cui Impurità varietali max 5,00%

(**) Per Basmati e Jasmine 0,5%

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

PARAMETRI	TARGET	VALORE MASSIMO
Umidità	14,00%	14,50%
Pesticidi	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	
Metalli Pesanti	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	
Micotossine	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	
OGM	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	
Radioattività	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore	



Riso Gallo S.p.A. – SPECIFICA TECNICA

Sede Legale ed Amministrativa Uffici e Stabilimento
Viale Riccardo. Preve, 4 - 27038 Robbio (PV) – ITALY
Telef. +39 0384.6761 – Telefax +39 0384.672136
www.risogallo.it - e-mail: info@risogallo.it

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

ELEMENTI NUTRITIVI	VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO CRUDO
Energia	1.478 kJ
	348 kcal
Grassi	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	78,3 g
di cui zuccheri	0,2 g
Fibre	0,7 g
Proteine	6,8 g
Sale	0,0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRI	VALORE MASSIMO
Carica microbica totale	500.000 ufc/g
Bacillus Cereus	2.000 ufc/g
Salmonella	Assenti in 25 g
Muffe e Lieviti	1.000 ufc/g

ALLERGENI (Secondo la legislazione Nazionale ed Europea vigente)

ALLERGENE	Presenti nel prodotto	Presenti per cross contamination
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	-
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	-
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci Queensland e i loro prodotti derivati	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg in termini di SO ₂)	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-



Riso Gallo S.p.A. – SPECIFICA TECNICA

Sede Legale ed Amministrativa Uffici e Stabilimento
Viale Riccardo. Preve, 4 - 27038 Robbio (PV) – ITALY
Telef. +39 0384.6761 – Telefax +39 0384.672136
www.risogallo.it - e-mail: info@risogallo.it

CONFEZIONI

Tutti gli imballi sono conformi alla legislazione nazionale e comunitaria in vigore riguardante i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

FORMATO CONFEZIONE	TIPOLOGIA DI IMBALLO
Astuccio 500g _{sv}	Sacchetto di film plastico sottovuoto in astuccio di cartoncino
Astuccio 850g _{sv}	Sacchetto di film plastico sottovuoto in astuccio di cartoncino
Astuccio 1kg _{sv}	Sacchetto di film plastico sottovuoto in astuccio di cartoncino
Astuccio 2kg _{sv}	2 Sacchetti di film plastico sottovuoto in astuccio di cartoncino
Valigetta 5kg _{sv}	5 Sacchetti di film plastico sottovuoto in astuccio di cartoncino
Sacchetto da 2kg	Sacchetto di film plastico
Sacchetto da 5kg	Sacchetto di film plastico
Sacchetto da 2kg _{ATM}	Sacchetto di film plastico in atmosfera modificata
Sacco 10 kg	Sacchetto di film plastico
Sacco 25 kg	Sacco carta multistrato o Sacco in Polipropilene
Sacco 50 kg	Sacco in Polipropilene
Big Bag	Saccone in Polipropilene
Rinfusa	Silo container e/o cisterne ad uso alimentare conformi alla legislazione vigente

SHELF LIFE

FORMATO CONFEZIONE	TIPOLOGIA DI IMBALLO	LOTTO
Astuccio 500g _{sv}	3 anni se conservato nell'imballo originale e chiuso all'origine nelle condizioni sotto indicate	Data di scadenza gg.mm.aa
Astuccio 850g _{sv}		
Astuccio 1kg _{sv}		
Astuccio 2kg _{sv}		
Valigetta 5kg _{sv}		
Sacchetto da 2kg		
Sacchetto da 5kg		
Sacchetto da 2kg _{ATM}		
Sacco 10 kg	2 anni se conservato nelle condizioni sotto indicate	N° progressivo
Sacco 25 kg		
Sacco 50 kg		
Big Bag		
Rinfusa		

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto

Emiss. 24-08-16	Rev. 10
COPIA DISTRIBUITA ALLE SEGUENTI FUNZIONI:	
Riso Gallo S.p.A.	