



RISO MITTINO - RISERIA D'ITALIA SRL
Via Torino, 5/a - 28064 Carpignano Sesia (NO)
tel. 0321825122 - fax 0321825083
info@riseriaditalia.com

RISO BIANCO BASMATI

Origine del Riso:

Paese di coltivazione del riso: NON UE

Paese di lavorazione: UE e NON UE

Paese di confezionamento: UE

SCHEDA TECNICA

Caratteristica morfologica e fisica dei chicchi

Lunghezza media	≥ 8 mm
Larghezza media	circa 1,55mm
Umidità	< 14%
Rottura	≤ 5%
Grani striati	assenti
Grani Danneggiati	≤ 0,10%
Grani Gessati	≤ 10%
Impurità varietali	≤ 8%

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g di prodotto

Energia	kJ 1510 / kcal 356
Grassi	1,1
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	77,0 g
di cui zuccheri	0,3 g
Proteine	8,1 g
Sale	0,01 g

Caratteristiche di cottura

Tempo di cottura 10 min

Aroma aroma caratteristico del Riso basmati
Sapore caratteristico del Riso Basmati

DURATA DEL PRODOTTO: 24 mesi per pacco quadro kg1
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in ambiente fresco areato ed asciutto
TRACCIABILITA' /RINTRACCIABILITA': Secondo le norme vigenti
CODIFICA LOTTO: Alfa numerica progressiva



RISO MITTINO - RISERIA D'ITALIA SRL
Via Torino, 5/a - 28064 Carpignano Sesia (NO)
tel. 0321825122 - fax 0321825083

info@riseriaditalia.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Descrizione prodotto: RISO BASMATI

SCHEDA ALLERGENI

Allergeni	Esiste nel prodotto	Esiste in Linea produttiva	Esiste nello stabilim. stoccaggio
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e altri prodotti derivati.	NO	NO	NO
Crostaie e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Frutta secca in guscio e derivati (mandorla, nocciola, noce, pistaccio,...)	NO	NO	NO
Sedano, Senape, Lupino (e prodotti a base di...)	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO	NO
Mostarda e prodotti derivati	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO	NO