



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Ultima versione
12/2025

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Riso basmati precotto, surgelato.		
CODICE PRODOTTO:	39669		
CODICE ARTICOLO	39669		
CODICE EAN	5410355406412		
CODICE DOGANALE	19049010		
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	BE VE1076 CE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Cotto		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Riso basmati precotto, surgelato.		
INGREDIENTI:	Riso basmati, sale (0,5%).		
ORIGINE:	UE		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Modalità di preparazione/consigli di utilizzo: pronto all'uso previo scongelamento / decongelamento; idoneo per forno		
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	/	/
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	/	/
	3. Uova e prodotti a base di uova	/	/
	4. Pesce e prodotti a base di pesce	/	/
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	/	/
	6. Soia e prodotti a base di soia	/	/
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	/	/
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans</i>	/	/

	regia), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati						
	9. Sedano e prodotti a base di sedano					/	/
	10. Senape e prodotti a base di senape					/	/
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo					/	/
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito					/	/
	13. Lupini e prodotti a base di lupini					/	/
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi					/	/
	Il prodotto non consiste, non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati, secondo quanto definito nel Reg. 1829/2003/CE e Reg. 1830/2003/CE.						
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	Conservare a -18°C.						
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	540 giorni						
UNITÀ DI BASE	Cartone						
PESO NETTO UNITÀ DI BASE	2,500 kg						
CALIBRO	...						
PESO NETTO CARTONE:	2,500 kg						
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 							
	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/Disposizione	
	Cartone	40cm x 26cm x 20cm	4 vassoi	10 kg		/	
	Strati						

	Pallet	120cm x 80cm x 195cm		384 kg		n°9 cartoni per strato, n°9 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: - Classificazione GEMRCN: Legumi, amidi o cereali, da soli o in miscela contenente almeno il 50% di legumi, amidi o cereali - Frequenza raccomandata da GEMRCN per 20 pasti successivi: 10/20 -Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti e adulti (Allegato 4 del GEMRCN).					
	Valori nutrizionali medi		Per 100g		Per 200g	
	Energia		529 kJ / 124		1058 kJ / 248 kcal kcal	
	Grassi		0,7 g		1,4 g	
	di cui acidi grassi saturi		0,16 g		0,3 g	
	Carboidrati		26,5 g		53 g	
	di cui zuccheri		0 g		0 g	
	Fibre		0,6 g		1,2 g	
	Proteine		2,8 g		5,6 g	
	Sale		0,01 g		1,3 g	
	SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L		4.00		
Calcio		ND				
Sodio		4 mg		8mg		
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:		CONFORMITÀ / NORMA				
	Flora aerobica 30°C	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 17/12/2021 applicabile da gennaio 2022				
	Flora lattica					
	Rapporto Flora / Lattici					
	Lieviti e Muffe					
	Enterobatteriacee					
	Coliformi 30°C					
	ASR 46°C					
	Stafilococchi a coagulasi positiva					

	Clostridium perfringens	
	Listeria monocytogenes	
	Bacillus cereus	
	Salmonella	
	Pseudomonas	
	Escherichia coli	

Conforme al Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003

IONIZZAZIONE:	Prodotto non trattato con ionizzazione e senza ingredienti ionizzati
---------------	--

IMMAGINE	
----------	--

INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE

Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20