

**Riso Gallo S.p.A.**

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

BASE - NERO

(Prodotto destinato all'alimentazione umana)

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO: Preparato precotto a base di riso nero integrale parboiled
DESCRIZIONE PRODOTTO: Riso nero integrale parzialmente precotto

CARATTERISTICHE GENERALI E ORGANOLETTICHE:

Colore: Nero Caratteristico
Odore: Caratteristico di riso nero
Sapore: Tipico di riso nero
Porzioni per confezione: 4-5 porzioni
Tempo di cottura: Vedi modalità
Modalità di cottura:
1) Massaggia la busta per sgranare il riso
2a) Microonde per una porzione: aggiungi 30-50ml di acqua e cuoci per 2 min a 900W in contenitore coperto.
2b) Padella per una porzione: aggiungi 30-50ml di acqua e cuoci in padella per 2 min.
3) Condiscilo come vuoi

ETICHETTATURA:

Tutti gli imballi sono etichettati in conformità alla legislazione Nazionale ed Europea vigente.

Ingredienti:

Riso nero integrale parboiled 60%, acqua, sale

Informazioni:

Da conservarsi in luogo fresco e asciutto ▪ Confezionato in atmosfera protettiva ▪ Non consumare il prodotto se la confezione appare danneggiata o gonfia ▪ Una volta aperta la confezione consumare tutto il prodotto ▪ No additivi

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

PARAMETRI	VALORE MASSIMO
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
Allergeni	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

ELEMENTI NUTRITIVI	VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO
Energia	901kJ
	213kcal
Grassi	1,8g
di cui acidi grassi saturi	0,5g
Carboidrati	43g
di cui zuccheri	0g
Fibre	3,2g
Proteine	4,6g
Sale	0,32g

**Riso Gallo S.p.A.**

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Il prodotto essendo sterilizzato garantisce una conservazione a temperatura ambiente ed una stabilità microbiologica per tutta la shelf life del prodotto.

ALLERGENI:

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	-	-

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 IMBALLO	ETICHETTATURA AMBIENTALE
Busta 700g	Imballo primario: busta in plastica	Busta 7 Plastica

SHELF LIFE:

FORMATO CONFEZIONE	TIPOLOGIA IMBALLO	LOTTO
Busta 700g	12 mesi se conservato nell'imballo originale e chiuso all'origine nelle condizioni sotto indicate	TMC gg/mm/aaaa

Conservazione:

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto.

Emiss.07/07/2022	Rev.0
COPIA DISTRIBUITA A:	
Riso Gallo S.p.A	