

Agricola Lodigiana srl a socio unico	SCHEMA TECNICA PRODOTTO Preparato disidratato con riso reperso per risotto barbabietola rossa e gorgonzola	Numero progressivo: 86 Data emissione: 14/03/2024
		Pagina: 1 di 5

#### Varietà riso

Reperso Lungo A

#### Ingredienti

Riso Reperso (83.2%), brodo vegetale [sale, amido di mais, estratto di lievito, estratto vegetale(da **soia**), ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, **sedano**, carota, prezzemolo), olio extravergine d'oliva 3%, spezie], barbabietola rossa (6%), **semilavorato tipo Gorgonzola** (4.8%) (**latte**, caglio, sale fermenti lattici, siero di **latte**, correttore di acidità (E330/E304)), cipolla.

#### Origine

Italia

#### Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Uniforme

Odore: Tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

Gusto: Delicato

#### Consigli utili

1 - Versare il contenuto in una casseruola con un filo d'olio e far rosolare per un minuto. Mescolando, versare mezzo bicchiere d'acqua (o vino bianco) e far evaporare.

2 - Versare quattro bicchieri d'acqua (700 ml), possibilmente calda, e terminare la cottura (18/20 minuti) mescolando regolarmente.

3 - Non necessita di aggiunta di formaggio o burro per mantecare e neppure l'aggiunta di brodo.

Tempo di cottura consigliato: 18/20 minuti

#### Colore

Chicchi bianchi grossi con elevata percentuale di amido all'interno.

#### Caratteristiche fisiche

Le caratteristiche fisiche sono conformi:

- Decreto 1 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali di febbraio 2000 - Disciplina del commercio interno del riso;
- Decreto legislativo n°131 del 4 agosto 2017.

Non sono presenti nel prodotto corpi estranei o sostanze pericolose per la salute secondo il REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE del 19 dicembre 2006.

Agricola Lodigiana srl a socio unico	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>Preparato disidratato con riso</b> <b>reperso per risotto barbabietola</b> <b>rossa e gorgonzola</b>	Numero progressivo: 86 Data emissione: 14/03/2024
		Pagina: 2 di 5

#### Tolleranze consentite

PARAMETRO	UNITA'	VALORE
Umidità	%	14
Rotture	%	5
Grani gessati	%	3
Grani danneggiati	%	2
Grani striati rossi	%	1
Corpi estranei	%	0,1
Impurità varietali	%	4

#### Standards microbiologici

PARAMETRO	UNITA'		VALORE
Lieviti e muffe	Ufc/g	<	10000
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	mg/kg	<	4
Ocratossina	ppb	<	3
E.coli	Ufc/g	<	100
Carica Microb. totale	Ufc/g	<	1000000
Coliformi totali	Ufc/g	<	10000
Bacillus cereus	Ufc/g	<	100
Filth test			
⇒ frammenti di insetti	N°/50 g	<	15 assenti
⇒ frammenti di metallo			2 assenti
⇒ peli di roditori			
⇒ corpi estranei			

Reg. 165/2010 denominato "Modifica, per quanto riguarda le aflatossine, del regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari"

Per le analisi multiresiduali vedi Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, **concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale**, e successivi aggiornamenti.

**(vedi Reg. UE 2016/567 della Commissione del 06/04/2016)**

#### Metalli pesanti

**Cd** 0,15 mg/kg  
**Pb** 0,2 mg/kg  
**As In** 0,15 mg/kg

Reg CE n.1881/2006 denominato "I tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari" e successivi aggiornamenti (vedi Regolamenti UE 2021/1317 e 2021/1323 per cadmio)/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari"

Agricola Lodigiana srl a socio unico	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>Preparato disidratato con riso reperso per risotto barbabietola rossa e gorgonzola</b>	Numero progressivo: 86 Data emissione: 14/03/2024
		Pagina: 3 di 5

REGOLAMENTO (UE) 2023/465 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2023 per i tenori massimi di arsenico.

#### Controllo Corpi Estranei

##### **RISERIA:**

Spietratore riso: pietra L 2,5 mm X h 2,5 mm  
vetro L 4 mm X h 3 mm

Calamite pre-sbiancatrici modello Amburgo

Selezionatrice ottica:

legno L 3,55 mm X h 1,60 mm

##### **CONFEZIONAMENTO:**

Metal detector confezionamento linee: ferroso 1,5 mm – non ferroso 1,5 mm – Inox 2 mm

#### Confezionamento

Sacchetti di BOPP ALOX/PP da 250 gr atmp

L'imballo primario è pienamente conforme a quanto riportato nei seguenti regolamenti comunitari:

Reg 1935/204/CE e successivi aggiornamenti

Reg.1895/2005/CE e successivi aggiornamenti

Reg 10/2011/CE e successivi aggiornamenti

Reg 2023/2006CE e successivi aggiornamenti

E alla seguente normative italiana:

Decreto ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti

Decreto 777/82 e successivi aggiornamenti

Direttiva 75/106/CEE del 19/12/1974 Imballaggi Preconfezionati

#### Etichettatura

Tutti i prodotti Agricola Lodigiana sono etichettati con le seguenti informazioni:

- Nome del prodotto
- Data di scadenza
- Lotto
- Modalità di conservazione
- Produttore
- Stabilimento di produzione
- Peso
- Origine del riso
- Etichettatura ambientale degli imballaggi
- Eventuali suggerimenti

Riferimento REG UE n. 1169/11 denominato " Informazioni sugli alimenti ai consumatori"

Decreto Legislativo 109/92 e seguenti aggiornamenti

Decreto Legislativo 181 del 23 Giugno 2003

D.M. n.113552/2017 del 16-17 agosto 2017 Diciture origine del riso in etichetta

Decreto Legislativo n.131 del 04 agosto 2017 Disposizione concernenti nuove denominazioni del riso per il mercato interno

Decreto Legislativo n.145 del 15 settembre 2017 Indicazione dello stabilimento in etichetta

Decreto Legislativo n. 116 del 03/09/2020 "Etichettatura ambientale degli imballaggi"

Agricola Lodigiana srl a socio unico	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>Preparato disidratato con riso reperso per risotto barbabietola rossa e gorgonzola</b>	Numero progressivo: 86 Data emissione: 14/03/2024
		Pagina: 4 di 5

#### Shelf Life

PRODOTTO	SHELF LIFE
Sacchetti da 250 gr atmp	18 mesi

#### Pallettizzazione

	pz x crt	crt x piano	n piani	tot crt	tot pz
Risotti 250 atmp scatole/espositore da 6 pz	6	28	6	168	1008

#### Modalità di trasporto e stoccaggio

Il prodotto deve essere trasportato, immagazzinato e successivamente conservato a temperature ambiente, al riparo da fonti di calore dirette e dall'umidità.

#### Dichiarazione nutrizionale – Valori medi per 100 grammi di prodotto crudo

Energia	1527 kJ / 360 kcal
Grassi	2,8 g
Di cui acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	74 g
Di cui zuccheri	2,1 g
Proteine	9,1 g
Sale	2,6 g

Tabella redatta ai sensi Reg. 1169/2011

#### Allergeni

Può contenere: cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, sesamo.

#### Informazioni sul prodotto

Il prodotto:

- NON è stato irradiato / non contiene prodotti ingredienti irradiati

Il prodotto deve essere consumato previa cottura.

#### Tracciabilità

L'azienda è dotata di un Sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori delle materie prime in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie

Agricola Lodigiana srl a socio unico	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>Preparato disidratato con riso reperso per risotto barbabietola rossa e gorgonzola</b>	Numero progressivo: 86 Data emissione: 14/03/2024
		Pagina: 5 di 5

prime impiegate per la produzione, i dati della produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme.

Riferimento Regolamento (CE) n. 178/2002

#### **Haccp**

L'azienda è dotata di un Piano HACCP

Riferimento Regolamento (CE) n. 852/2004

#### **OGM**

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego.

Riferimento Regolamento 2006/1829/CE e 2006/1830/CE

#### **Contatti**

Addetta commerciale

Paola Redino

[info@lodigiana.com](mailto:info@lodigiana.com)

Tel +39 0161 816001

Fax +39 0161 816900