



**SCHEDA TECNICA/SPECIFICATIONS**


RISO ARBORIO invecchiato 12 mesi  
ARBORIO RICE aged 12 months

**IDONEITA' IN ALLERGENI, OGM, PESTICIDI, MICOTOSSINE/ SUITABILITY IN ALLERGENS, GMOs, PESTICIDES, MYCOTOXINS**

**ALLERGENI/ALLERGENS:** il prodotto non contiene Allergeni, come richiesto dalla Direttiva 2007/68/EC e seguenti emendamenti./ The product contains no allergens, according to the Directive 2007/68/EC and subsequent updates./

**OGM/ GMOs:** il prodotto non contiene Proteine o DNA geneticamente modificati, secondo il Reg.CE. n. 1829/2003 e 1830/2003. L'azienda non utilizza OGM nella sua produzione./The product does not contain genetically modified Proteins or DNA, according to the Reg.CE. n. 1829/2003 and 1830/2003. The company does not use GMOs in its production. 

**PESTICIDI/PESTICIDES:** il prodotto è conforme ai limiti massimi di residui di prodotti fitosanitari contenenti pesticidi, secondo il Reg. CE. 396/2005 e successive modifiche e aggiornamenti./ The product is compliant with maximum limits of residues of phytosanitary products containing pesticides, according to the Reg. CE. 396/2005 and subsequent updates. 


**MICOTOSSINE/MYCOTOXINS:** il prodotto è conforme ai limiti di micotossine secondo il Reg. CE. 1881/2006 e e Reg. 165/2010 (<4 mcg/kg)./ The product is compliant with maximum limits of mycotoxins, according to the Reg. CE. 1881/2006 and Reg. 165/2010 (<4 mcg/kg). 


**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE/ TASTING AND COMMODITY**


Consistenza/ Consistency	Soda	Hard-boiled
Aspetto/ Appearance	Colorazione pericarpo: bianco	pericarp coloring: white
Odore/ Odor	Caratteristico della varietà, assenza di odori estranei.	Characteristic of the variety, no foreign odor.
Sapore/ Flavor	Caratteristico della varietà, assenza di sapori estranei.	Characteristic of the variety, no foreign flavors.

**CONTROLLO CORPI ESTRANEI/ FOREIGN ELEMENTS CONTROL**

Spietatura riso/ Destining rise	Pietre/ Stones L 0,7 cm X H 0,4 cm
Spietatura riso	Vetro/ Glass L 0,7 cm X H 0,3 cm
Metal detector	Ferrous/ Not Ferrous/Inox: 1,5 mm – 1,5 mm – 2 mm
Selezione ottica/ Optical selection	Legno/ Wood L 1,2 cm X H 0,2 cm

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL FEATURES 		
Carica microbica totale/ Total microbial count	< 100000	UFC/g
Coliformi totali/ Total coliforms	< 100	UFC/g
Bacillus Cereus	<100	UFC/g
E.coli	<10	
Salmonella spp	Assente in 25 gr/ absent in 25 gr	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr/ absent in 25 gr	
Lieviti e muffe/ Yeasts and moulds	<5000	UFC/g

CARATTERISTICHE FISICO- CHIMICHE/ FEATURES PHYSICAL- CHEMICAL 	
Lunghezza media/ Average Length	6 mm
Larghezza media/ Average Width	3 mm
Spessore/ Thickness	2 mm
Peso 100 semi(g)/ 1000 seeds Weight (g)	3,6 g
Umidità/ Humidity	< 14%
Rottura/ Split	3,5%
Grani striati/ Grains striated	2%
Grani gessati/ Chalky	2 %
Grani danneggiati/ Grains damaged	1,5 %
Corpi estranei/ Foreign material	Assenti/Absent

VALORI NUTRIZIONALI/ NUTRITION FACTS Riferiti a 100 g di prodotto (calcoli approssimativi) Referring to 100 g product (approximate calculations) 	
Valore energetico/Energy value	349 kcal 1481 kjoule
Grassi/Fats	0,6 g
<i>di cui acidi grassi saturi/ of which saturated</i>	0,1 g
Carboidrati/Carbohydrates	78 g
<i>di cui zuccheri/of which sugars</i>	0,3 g
Fibre/Fibers	1,3 g
Proteine (N x 6,25)/Proteins (N x 6,25)	7,4 g
Sale (Na x 2,5)/ Salt (Na x 2,5)	0 g
Umidità/ Humidity	9,9± 0,5 g
Ceneri/ Ashes	0,3 g

u . . . . . u . . . . . v . . . . .

# . . . . . 7,3

# # . . . . . 9

# o . . . . . ,03



**Nota/Note** Materiale di confezionamento idoneo al contatto con gli alimenti.

Materials of packaging suitable for contact with foods.

Reg. UE 10/2011;

Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 1895/2005;

D.P.R. 777/82;

D.M. 21/03/1973;

DIR 89/2003 e DIR 142/2006

## **PALLETTIZZAZIONE / PALLETIZATION**

- Vasetti in vetro da 500 g sotto vuoto (1x10) / 500g vacuum-packed glass jars (1x10)
- In astuccio / In case

## **PROCESSO DI INVECCHIAMENTO RISO ARBORIO:**

Il riso grezzo viene fatto invecchiare almeno un anno o oltre (18 mesi) in silos a temperatura controllata inferiore ai 15°C. Dopo il riposo, le componenti amidacee (amido) del chicco si stabilizzano. Il chicco di riso diventa più strutturato e consistente, rilasciando nell'acqua di cottura meno proteine, vitamine e amido assorbendo meglio i sapori dei condimenti esaltandoli.

## **ARBORIO RICE AGING PROCESS:**

The raw rice is aged for at least a year or more (18 months) in silos at a controlled temperature below 15 ° C. After resting, the starchy components (starch) of the grain stabilize. The grain of rice becomes more structured and consistent, releasing less proteins, vitamins and starch into the cooking water, better absorbing the flavors of the condiments and enhancing them.

#### INFORMAZIONI UTILI



Shelf life

24 mesi sottovuoto/24 months vacuum packed.

Modalità di conservazione/  
Methods of conservation

Conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco, asciutto e pulito./ Keep it in a dry and clean place, at room temperature.

Lo chef consiglia/ Chef's advices

Adatto per risotti, timballi, minestre./Good for risotto, timbales and soups.

Tempo di cottura/ Cooking time

16-18 minuti/minutes

Provenienza/ Origin

Italia/Italy

Proprietà benefiche/ Good effects

Senza glutine e senza allergeni. Povero di sodio.  
Gluten free and allergens free. Low in sodium.

Consigliato in caso di/  
Recommended in case of

Celiachia, ipertensione, obesità, disturbi gastrointestinali, malattie cardiovascolari, vegani, vegetariani, allergie./Celiac disease, hypertension, obesity, gastrointestinal disorders, cardiovascular diseases, vegans, vegetarians, allergies.

Nota/ Note

Materiale soggetto a calo di peso naturale./ Material subject to natural weight loss.

#### ALLERGENI/ ALLERGENS



Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro; /

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt;

Crostacei e prodotti a base di crostacei; /

Crustaceans and their products;

Uova e prodotti a base di uova; / Eggs and their products;

Pesce e prodotti a base di pesce; / Fish and their products;

Arachidi e prodotti a base di arachidi; / Peanuts and their products;

Soia e prodotti a base di soia; / Soy and their products;

Latte e prodotti a base di latte; / Milk and their products;

Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; /

Fruit tree nuts: almonds, hazelnuts, nuts, pistachios and their derivatives;

Sedano e prodotti a base di sedano; / Celery and their products;

Senape e prodotti a base di senape; / Mustard and their products;

Semi di sesamo e i loro prodotti; / Sesame seeds and their productus;

Anidride solforosa e solfiti; / Sulfur dioxide and sulfites;

Lupini e prodotti a base di lupini; / Lupins and their products;

Molluschi e prodotti a base di molluschi; / Molluscs and their products.