

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 01.06.2018

N° revisione: 02

AZIENDA: TARTUFI & FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l.

Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVÌ - PG - ITALY

C.F. / P.IVA 02180510543

Nome commerciale prodotto: riso Carnaroli con funghi porcini (*Boletus edulis*&rel.gr) disidratati

Codice articolo:

Denominazione di vendita: riso Carnaroli con funghi porcini (*Boletus edulis*&rel.gr) disidratati

Produttore: AZIENDA: TARTUFI & FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l. Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVÌ - PG - ITALY

Stabilimento di produzione: CAMPELLO sul CLITUNNO (PG) Via Del Colle, 26 – c.a.p. : 06042
Tel / fax 0743. 520863

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Stato fisico: solido

Processo produttivo e trattamenti subiti: nessuno

Imballaggio primario: vaso di vetro

Peso: 200 - 400 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: disomogeneo

Colore: bianco perlato con componenti marroni

Odore: tipico del fungo porcino

Sapore: sapido, tipico di riso con fungo porcino

Origine del riso: Italia

CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione : temperatura ambiente

TMC : 24 mesi

Modalità di trasporto: temperatura ambiente

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 01.06.2018

N° revisione: 02

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	PESO	UNITA' PER CARTONE	PESO PER CARTONE	CARTONI PER PIANI	NUMERO PIANI PER PALLET	CARTONE PER PALLET	PESO TOTALE PALLET
Riso carnaroli con funghi porcini disidratati 200g		200g	12	4,802 kg	12	6	72	346,00kg
Riso carnaroli con funghi porcini disidratati 400g		400g	6	4,364 kg	14	6	84	367,00kg

UTILIZZO

Uso e destinazione: modalita' d'uso: mettere in una pentola 600 ml di acqua e portare ad ebollizione, aggiungendo il sale a Vostro piacere. Versare dolcemente il riso mescolando a fuoco vivo e con un cucchiaino di legno fino ad addensare il tutto. Se gradito, mettere una noce di burro e due cucchiaini da cucina di parmigiano reggiano. Continuare a mescolare bene per circa 15 minuti, mantenendo l'ebollizione e.....voila', il riso e' pronto!

Per ottenere un riso piu' o meno consistente variare la quantita' di riso o di acqua e il tempo di cottura.

Dosaggio consigliato:

Conservazione dopo apertura: si consiglia di consumare tutto il contenuto all'apertura della confezione.

INGREDIENTI:

Elenco: riso carnaroli 97%, funghi porcini (*Boletus edulis&rel.gr*) disidratati 1,5%, sale, foglie di prezzemolo essiccate

Ingredienti con potenziale allergenico secondo Reg CE1169/2011		Presenti nel prodotto	Presenti nello stabilimento
01	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
02	Crostacei e derivati	NO	NO
03	Uova e derivati	NO	NO
04	Pesce e derivati	NO	NO
05	Arachidi e derivati	NO	NO
06	Soia e derivati	NO	NO

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 01.06.2018

N° revisione: 02

07	Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio		NO	SI	NO
08	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO		NO
09	Sedano e preparati		NO		NO
10	Senape e preparati a base di senape		NO		NO
11	Sesamo e prodotti derivati		NO		NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg oppure 10 mg/l, come indicato con SO2		NO		NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini		NO		NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO		NO

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 01.06.2018

N° revisione: 02

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri standard microbiologici	
Carica microbica mesofila	<10.000 ufc/g
Lieviti e muffe	<100 ufc/g
Coliformi	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1472kJ/ 346kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	79 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	6,9g
Sale	1g

HACCP: prodotto nel rispetto del Reg. CE 852/04
e del Reg 178/02