



ICEWER s.r.l.
Via L. Da Vinci 13 -Z.I.-
31010 Godega S. Urbano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

Godega di Sant'Urbano, 14.06.2018

SCHEDA TECNICA:
B320005 RISO SOFFIATO INTERO
CARAMELLATO SFUSO
Box da 1500 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Riso soffiato intero caramellato

CONFEZIONE

Box da 1500 g

INGREDIENTI

Riso soffiato 54.5%, zucchero semolato 38%, sciroppo di glucosio 3.8%, olio di girasole HO, zucchero caramellato 1.6%.

Il prodotto può contenere tracce di cereali con **GLUTINE**, e derivati della **SOIA**, del **LATTE** e **FRUTTA A GUSCIO**.

ORIGINE DEL RISO: italiana. Prodotto 100% italiano.

PRODUZIONE:

Il riso, preventivamente selezionato, pulito e perlato, viene prima soffiato con classico sistema di cottura ad alta pressione e successiva espansione, poi viene ricoperto con una soluzione a base di zucchero e zucchero caramellato.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto. Evitare l'esposizione diretta ai raggi solari.

DURATA DEL PRODOTTO/ T.M.C.

Nelle condizioni sopra riportate il prodotto si conserva 12 mesi in confezioni originali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Chicco intero
Colore	Beige
Odore	Neutro
Sapore	Dolce

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	3% - 4% MAX
Reti di selezione	2 - 10 mm

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (SI/NO)	Ingrediente che lo contiene	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e derivati	NO		SI
Crostacei e prodotti derivati	NO		NO
Uova e prodotti derivati	NO		NO
Pesce e prodotti derivati	NO		NO
Arachidi e prodotti derivati	NO		NO
Soia e prodotti derivati	NO		SI
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	NO		SI
Frutta a guscio	NO		SI
Sedano e prodotti derivati	NO		NO
Mostarde e prodotti derivati	NO		NO
Sesamo e prodotti derivati	NO		NO
SO ₂ e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L	NO		NO
Molluschi e derivati	NO		NO
Lupini o prodotti derivati	NO		NO

INFORMAZIONI OGM:

Non contiene O.G.M. secondo i regolamenti CE 258/97, CE 1829/2003 e CE 1830/2003.

ANALISI MICROBIOLOGICA

Conta microbica totale	5.000 ufc/g MAX
Coliformi fecali	10 ufc/g MAX
Lieviti	100 ufc/g MAX
Muffe	100 ufc/MAX
Salmonella	assente/25g

SPECIFICHE IGIENICO-SANITARIE

Residui di antiparassitari, prodotti fitosanitari e micotossine inferiori ai limiti imposti dalla normativa vigente

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	1694 KJ
Valore energetico	399 Kcal
Totale grassi	2,6 g
Di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	90 g
Di cui zuccheri	41 g
Fibre	0,6 g
Proteine	4,1 g
Sale	0,015 g

GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai ns fornitori certifichiamo che il materiale di supporto è idoneo al contatto con gli alimenti e risponde ai requisiti del regolamento europeo in vigore, relativo ai materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

Questo prodotto è inoltre conforme alle direttive europee CEE/82/711, CEE/82/572, CEE/90/128.

(E' possibile richiedere il documento originale)

PALLETTIZZAZIONE e DATI TECNICI (n/d= dato non disponibile)

Peso netto del prodotto: 1500 g

Peso lordo confezione: 1656 g

Peso lordo cartone: 1656 g

Dimensione cartone: 26,5 x 20 x h 24,5 cm

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 18

Strati per pallet: 7

Cartoni per pallet: 126

TMC: 12 mesi