



RISO RIBE PARBOILED da Agricoltura Biologica

Normative e dichiarazioni

Ingredienti: RISO (Oryza Sativa)

Varietà: DARDO, RONALDO, OPALE e similari

Allergeni: Prodotto privo di allergeni e conforme al REG.UE 1169/2011

Residui Pesticidi: in accordo con Legislazione UE

Metalli Pesanti: conf.REG.UE 2021/1323, 2023/465 e REG UE 2023/915 del 25/04/23

Micotossine : in accordo con Legislazione UE

OGM: Il riso greggio utilizzato è esclusivamente riso prodotto e coltivato in Italia, non deriva da Organismi Geneticamente Modificati e non richiede etichettatura OGM in conformità al REG. CE 1829/2003 e CE 1830/2003

Trattamenti Ionizzanti: prodotto non derivante né trattato con

Garanzia di Origine e Shelf Life

Riso proveniente da coltivazioni nazionali di qualità conforme agli standard indicati all'Art.3 del D. Lgs. n° 131 del 4 Agosto 2017.

Il riso utilizzato da "Riseria di Vespolate SpA" è di provenienza e coltivazione solo italiana, pertanto , come indicato dal Dec. Leg. del 26 Luglio 2017, "sull'indicazione dell'origine del riso in etichetta", è apposta in etichetta o sulla confezione la dicitura "ORIGINE DEL RISO: ITALIA"

Periodo di conservazione del prodotto:

- 12 Mesi in confezioni da 25 Kg e Big Bag
- 24 Mesi in confezioni da 1 e 5 Kg

Aspetto e Caratteristiche Organolettiche

Lunghezza	5,8-6,8 mm
Larghezza	2,4-2,8 mm
Forma/Profilo	Semiaffusolato
Perlatura	Assente
Colore	Giallo Ambrato
Sapore	Tipico del riso
Odore	Assente
Tempo di cottura	16 / 18 Minuti

Il "Riso Parboiled Chicco d'Oro" mantiene le sue caratteristiche se: conservato in luogo fresco ed asciutto, areato e lontano da fonti di calore e dalla luce del sole.

Valori Nutrizionali (100 g di riso non cotto e RDA giornaliera)

Valore Energetico	355 Kcal 1508 Kj	18%
Grassi (<i>di cui</i>)	0,8 g	1%
- Acidi Grassi Saturi	0,2 g	
- Acidi Grassi Monoinsaturi	0,2 g	
- Acidi Grassi Polinsaturi	0,3 g	
Carboidrati (<i>di cui</i>)	79 g	30%
- Amido	78 g	
- Zuccheri	0,3 g	0%
Fibre	1,5 g	
Proteine	7,3 g	15%
Sale	0,015 g	0%

Caratteristiche Qualitative

Grani Striati Rossi	< 1,0 %
Impurità Varietali	< 5,0 %
Grani Danneggiati	< 1,0%
Grani Non Parboiled	< 0,1 %
Grani Non Gelatinizzati	< 4,0%
Pecks	< 0,5 %
Rotture	< 5,0 %
Umidità	14,5 % Max

Codice Identificativo prodotti

Cod. 000268	Riso Ribe PB Bio 5 Kg Prod.Piemonte
Cod. 000272	Riso Ribe PB Bio Big Bag
Cod. 000273	Riso Ribe PB Bio 5 Kg
Cod. 000278	Riso Ribe PB Bio 25 Kg
Cod. 000287	Riso Ribe PB Bio 1 Kg

Approfondimenti ed Informazioni Logistiche



Organismo di Controllo Agricoltura Biologica



Certificato da **Q** Certificazioni
Organismo Controllato da M.I.P.A.A.F.T.
IT BIO 014
Certificato n° **7082**

Etichettatura

Le informazioni presenti in etichetta sono conformi a

- REG. (CE) 1169/2011
- DEC. LEG. 15/09/17 n° 145 (Stabilimento di Produzione)
- DEC. LEG. 26/07/17 (Indicazione di Origine)
- DEC. LEG. 04/08/17 n° 131 (Disposizioni Commercio Interno)
- REG. (UE) 2018/848 Produzione Bio ed Etichettatura Prod. Bio

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Riseria di Vespolate S.p.A.

Denominazione prodotto: 000273 RISO RIBE PARBOILED ITA BIO

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 23/01/25

TIMBRO E FIRMA:
RISERIA DI VESPOLATE spa



