	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT</b>	<b>RISO INTEGRALE BIO</b> <b>ORGANIC BROWN RICE</b>
	<b>PASTA SENZA GLUTINE</b> <b>GLUTEN FREE PASTA</b>	<b>Rev.01 of 04-07-17</b>

**Destinazione d'uso/Target:** pasta senza glutine adatta per tutti i consumatori, e specificamente formulato per persone intolleranti al glutine/  
gluten free dried pasta specifically formulated for people intolerant to gluten

**Caratteristiche tecniche/technical characteristics:**

**Prodotto/Product:** pasta secca al riso integrale biologico/organic brown rice dried pasta

**Peso confezioni/Weight:** 150g - 227 g - 250g – 340g -500g – 300g

**Ingredienti/Ingredients:** 100% farina di riso integrale biologica/100% organic brown rice flour

**Origine materia prima/  
Origin of raw materials:** Extra UE


**Condizioni di stoccaggio/  
Storage conditions:** Temperatura ambiente del magazzino. Conservare lontano da luce e fonti di calore.  
Questo prodotto non presenta rischi specifici, ed è stabile nelle condizioni normali di temperatura ed umidità/  
Room temperature. Store away from strong odours, from direct heat and sunlight.  
This product presents no specific hazard, it is stable at normal climatic temperature.

**Condizioni di trasporto/  
Transport conditions:** Trasportare il prodotto con mezzi telonati, puliti, privi di odori anomali. Il trasporto promiscuo con altri prodotti alimentari è consentito solo se tutte le merci risultano ben sigillate/  
transport the product with normal track. The track must be clean and without anomalous odours. The transport with gluten product is allowed but all the good must be very well separate.

**Tempo di conservazione/  
Shelf-life:** 36 mesi dalla data di confezionamento, se conservato in ambiente fresco ed asciutto/  
36 months from date of packing in dry ambient storage.

**Standard organolettici/Organoleptic standard:**

Aspetto/Outer look	vari (dipende dal formato)/various (depending on the shape)
Colore//Colour	beige con tipici puntini scuri/beige with dark dot
Sapore/Flavouring	tipico del riso integrale/typical of brown rice
Tenuta/Texture	“al dente”
Tempo di cottura/Cooking time	spaghetti 8-10 minuti penne 7-9 minuti

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT</b>	<b>RISO INTEGRALE BIO</b> <b>ORGANIC BROWN RICE</b>
	<b>PASTA SENZA GLUTINE</b> <b>GLUTEN FREE PASTA</b>	<b>Rev.01 of 04-07-17</b>

fusilli 7-9 minuti  
 tortiglioni 7-9 minuti  
 Tagliatelle 8-10

**Consistenza/Texture**

prodotto crudo: vetrosa con superficie liscia  
 prodotto cotto: valutazione sensoriale al tempo di cottura del prodotto (variabile a seconda del formato)  
 raw product : hard and smooth surface  
 cooked product: sensorial valuation at the cooking time

**Istruzione di cottura/**  
**Cooking instruction**

far bollire un litro di acqua e aggiungere 7 g di sale. Versare 100g di pasta e cuocere al tempo di cottura indicato, mescolando di tanto in tanto.  
 Bring to a boil one litre of water for every 100g of pasta. Add 7 g of salt in water and drop in the pasta. Stir occasionally and cook at indicated time.

<b>Difetti e tolleranze/Defects and tolerances</b>	<b>Valori Massimi</b> Maximum values
<b>Pezzi Deformi / Misshapen piece</b>	3,0%
<b>Pezzi rotti / Broken pieces</b>	5,0%
<b>Frammenti /Fragments</b>	5,0%
<b>Altri difetti</b> (es.piccoli grumi di impasto, piccole bruciature, formati o ricette differenti, ecc ) <b>Other defects</b> (ex. Small lumps of dough, small burns, different shapes or recipes, etc.)	3,0%
<b>Corpi estranei/ Foreign bodies</b>	Assenti/Absent

Le caratteristiche fisiche dimensionali sono riportate sulla specifica dimensionale di formato/  
 The physical dimensional characteristics are shown on the dimensional format specification

**Etichetta Nutrizionale /Nutritional label**

<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b> Average nutritional values for 100 g of product		
<b>Energia/Energy</b>	kJ	1481
	kcal	350
<b>Grassi/Fats</b>	g	2.8
<b>Di cui/of which:</b>		
- Acidi grassi saturi/ - saturated fatty acids	g	0.70
<b>Carboidrati/Carbohydrates</b>	g	72
<b>Di cui/of which:</b>		
- zuccheri - sugar	g	0.8
<b>Fibre/Fiber</b>	g	3.2



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**  
**TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT**

**RISO INTEGRALE BIO**  
**ORGANIC BROWN RICE**

**PASTA SENZA GLUTINE**  
**GLUTEN FREE PASTA**

**Rev.01 of 04-07-17**

Proteine/Proteins	g	7.5
Sale/Salt	g	0

**Standard Microbiologici/Microbiological standards**


<b>Parametro/Parameter</b>	<b>Valore/Value</b>	<b>Unità di misura/ Unit of measure</b>
Conta Batterica Mesofila Totale/ Aerobic total count	10000	u.f.c./g
Coliformi totali/Total Coliforms	100	u.f.c./g
Escherichia Coli	Inferiore a Lq/Under a LQ	u.f.c./g
Muffe/Moulds	1000	u.f.c./g
Lieviti/Yeasts	1000	u.f.c./g
Stafilococco A.	Inferiore a LQ/Under a LQ	u.f.c./g
Bacillus Cereus	100	u.f.c./g
Salmonella	Assente/Absent	25 grammi/25 grams

**Micotossine e OGM/Micotoxine and OGM**

<b>Parametro/Parameter</b>	<b>Valore/Value</b>	<b>Unità di misura/ Unit of measure</b>
DON (Deossinivalenolo)	750	ppb
ZEA (Zearalenone)	75	ppb
Aflatossina B1 Aflatoxin B1	2	ppb
Aflatoxin (B1+B2+G1+G2) Aflatossina (B1+B2+G1+G2)	4	ppb
Ocratossina/Ocratoxin	3	ppb
OGM	Assenti (secondo quanto previsto dalle normative vigenti) Absent (in according to law)	

**Metalli pesanti e pesticidi/Heavy metals and Pesticides**

<b>Parametro/Parameter</b>	<b>Valore/Value</b>	<b>Unità di misura/ Unit of measure</b>
Piombo/Lead (Pb)	< 0,20	ppm
Cadmio/Cadmium (Cd)	< 0,10	ppm
Arsenico/Arsenic	< 0,25	ppm
Pesticidi/Pesticides	Secondo le normative vigenti In according to law	ppm

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION OF PRODUCT</b>	<b>RISO INTEGRALE BIO</b> <b>ORGANIC BROWN RICE</b>
	<b>PASTA SENZA GLUTINE</b> <b>GLUTEN FREE PASTA</b>	<b>Rev.01 of 04-07-17</b>

### Allergeni//Food Intolerances

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals content gluten- derived products	<10 ppm
Crostacei e prodotti a base di crostacei Shellfish / derived products	Assenti/ Absent
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs- derived products	Assenti/ Absent
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish - derived products	Assenti/ Absent
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanut - derived products	Assenti/ Absent
Soia e prodotti a base di soia/ Soya - derived products	Assenti/ Absent
Frutta a guscio (noci, nocciole, etc.) e prodotti derivati / Nuts - derived products	Assenti/ Absent
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery - derived products	Assenti/ Absent
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard / derived products	Assenti/ Absent
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/ Milk- derived products (including lactose)	Assenti/ Absent
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seed - derived products	Assenti/ Absent
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 SO2 10 mg/kg or 10 mg/l	Assenti/ Absent
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupini / derived products	Assenti/ Absent
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Mollusk / derived products	Assenti/ Absent

### Imballaggio/Packaging:

Primo imballaggio/Primary packaging : Polipropilene-Astuccio/ Polypropylene bag  
Scatola di cartone /Cardboard box

Secondo imballaggio/Secondary packaging: Cartone/ Cardboard carton

Il prodotto non presenta rischi di alcun genere /No specific hazard for this product.