

**Riso Gallo S.p.A.**

Sede Legale ed Amministrativa Uffici e Stabilimento
Viale Riccardo. Preve, 4 - 27038 Robbio (PV) – ITALY
Telef. +39 0384.6761 – Telefax +39 0384.672136
www.risogallo.it - e-mail: info@risogallo.it

BONTÀ PRONTE - RISO NERO

(Prodotto destinato all'alimentazione umana)

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO: Preparato precotto a base di riso nero integrale

DESCRIZIONE PRODOTTO: Riso nero integrale parzialmente precotto

CARATTERISTICHE GENERALI E ORGANOLETTICHE:

Colore: Nero Caratteristico
Odore: Caratteristico di riso nero
Sapore: Tipico di riso nero
Tempo di cottura: 2 minuti
Modalità di cottura: Massaggia la busta per sgranare il riso
Apri (fino al segno per il microonde)
a) Microonde: aggiungi 60 ml di acqua e cuoci nel microonde per 2 minuti a 750 watt.
b) Padella: versa in padella, aggiungi 100 ml di acqua e cuoci per 2 minuti

ETICHETTATURA:

Tutti gli imballi sono etichettati in conformità alla legislazione Nazionale ed Europea vigente.

Ingredienti:

Riso nero integrale parboiled 55%, acqua, olio di semi di girasole, sale

Informazioni:

Da conservarsi in luogo fresco e asciutto ▪ Non consumare se la confezione appare danneggiata ▪ Una volta aperta la confezione consumare tutto il prodotto.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

PARAMETRI	VALORE MASSIMO
Pesticidi	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore
Metalli Pesanti	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore
Micotossine	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore
OGM	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore
Radioattività	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore
Allergeni	Conforme alla Legge Europea e Nazionale in vigore

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

ELEMENTI NUTRITIVI	VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO PRIMA DELLA COTTURA
Energia	823 kJ
	195 kcal
Grassi	1,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	39 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	2,7 g
Proteine	4,0 g
Sale	0,67 g

**Riso Gallo S.p.A.**

Sede Legale ed Amministrativa Uffici e Stabilimento
Viale Riccardo. Preve, 4 - 27038 Robbio (PV) – ITALY
Telef. +39 0384.6761 – Telefax +39 0384.672136
www.risogallo.it - e-mail: info@risogallo.it

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Il prodotto essendo sterilizzato garantisce una conservazione a temperatura ambiente ed una stabilità microbiologica per tutta la shelf life del prodotto.

ALLERGENI:

ALLERGENE	Presenti nel prodotto	Presenti per cross contamination
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	-
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	-
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci Queensland e i loro prodotti derivati	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg in termini di SO ₂)	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

CONFEZIONI:

Tutti gli imballi sono conformi alla legislazione nazionale e comunitaria in vigore riguardante i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

FORMATO CONFEZIONE	TIPOLOGIA IMBALLO	ETICHETTATURA AMBIENTALE
Busta 250g	Busta in plastica	Busta 7 Plastica Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune.

SHELF LIFE:

FORMATO CONFEZIONE	SHELF-LIFE	LOTTO
Busta 250g	18 mesi se conservato nell'imballo originale e chiuso all'origine nelle condizioni sotto indicate	TMC gg/mm/aaaa

Conservazione:

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto.

Emiss.29-12-2022	Rev.7
COPIA DISTRIBUITA A:	
Riso Gallo S.p.A	