

 INALCA FOOD & BEVERAGE	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION		ST-00-07-B-01-MMT03 Rev. 1	
	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT03	19/05/2015	1 / 6

DENOMINAZIONE USUALE CUSTOMARY NAME	RISO ARBORIO ARBORIO RICE		
DENOMINAZIONE DESCRITTIVA DESCRIPTIVE NAME	RISO VARIETA' - ARBORIO RICE VARIETY - ARBORIO		
CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT03		
MARCHIO BRAND	Mamma Tina		
SHELF LIFE	24 Mesi 24 Months		
IMBALLO PACKAGING	Sacchetto sottovuoto in astuccio Vacuum-bag in carton box		
TEMPERATURA PRODOTTO PRODUCT TEMPERTATURE	Condizioni di stoccaggio Storage conditions	Temperatura ambiente Room temperature	
	Condizioni di trasporto Shipping conditions	Temperatura ambiente Room temperature	



Redatto Drawn up by	Verificato Verified by	Approvato Approved by
AQ – Francesca Rizzelli	AQ – Giuseppe Base	AQ – Giovanni Mario Lugaresi Sorlini

 INALCA FOOD & BEVERAGE	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION		ST-00-07-B-01-MMT03 Rev. 1	
		CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT03	19/05/2015

INGREDIENTI: Riso 100%

INGREDIENTS: Rice 100 %

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE RISO / MORFOLOGICAL CHARACTERISTICS RICE

PARAMETRO – PARAMETER	VALORE – TARGET
LUNGHEZZA LENGHT	Molto lunga Very long
FORMA SHAPE	Semi-tonda Semi-round
GROSSEZZA SIZE	Molto grossa Large
PERLA PEARL	Centrale estesa Central large
STRISCIA STRIPE	Assente Absent
DENTE DENTE	Pronunciato Marked
TESTA TOP	Oblunga Elongated
SEZIONE CROSS-SECTIONAL	Schiacciata Squashed
GRANI SPUNTATI CLIPPED GRAINS	< 3.0 %
GRANI STRIATI ROSSI RED SPOTTED (STRIPS) GRAINS	< 1.0 %
DISFORMITA' NATURALI/IMPURITA' VARIETALI NATURAL DEFORMATION/IMPURITY OF OTHER RICE'S TYPES	< 2.0 %
GRANI GESSATI CHALKY GRAINS	< 3.0 %
GRANI DANNEGGIATI DAMAGED GRAINS	< 1.5 %
ROTTURE BROKEN GRAINS	< 3.0 %
SOSTANZE MINERALI O VEGETALI NON COMMESTIBILI MINERALS AND VEGETABLES NOT EDIBLE	< 0.01 %
SEMI O PARTI DI SEMI E LORO DERIVATI COMMESTIBILI SEEDS OR SEED'S EDIBLE PART	< 0.1 %

Redatto Drawn up by	Verificato Verified by	Approvato Approved by
AQ – Francesca Rizzelli	AQ – Giuseppe Base	AQ – Giovanni Mario Lugaresi Sorlini

 INALCA FOOD & BEVERAGE	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION		ST-00-07-B-01-MMT03 Rev. 1	
		CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT03	19/05/2015

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE / CHEMICAL – PHYSICAL STANDARDS

PARAMETRO – PARAMETER	VALORE – TARGET
PESO NETTO NET WEIGHT	1 kg
TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	16/18 MINUTI 16/18 MINUTES
UMIDITA' UMIDITY	≤ 14.5 %
SOSTANZE MINERALI O VEGETALI NON COMMESTIBILI MINERAL AND VEGETABLES NOT EDIBLE	< 0.01 %
SOSTANZE O PARTI DI SEMI E LORO DERIVATI COMMESTIBILI SEEDS OR SEEDS' EDIBLE PARTS	< 0,1 %
AFLATOSSINA B1 B1 AFLATOXIN	≤ 5.0 µg/kg
AFALTOSSINE B1+B2+G1+G2 B1+B2+G1+G2 AFLATOXINS	≤ 10.0 µg/kg
OCRATOSSINA A OCHRATOXIN A	≤ 5 µg/kg
PIOMBO LEAD	≤ 0.2 mg/kg
CADMIO CADMIO	≤ 0.2 mg/kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

PARAMETRO – PARAMETER	VALORE – TARGET
ASPETTO APPEARANCE	Chicchi grossi e allungati Seeds large and lenght
COLORE COLOUR	Bianco White
ODORE SMELL	Tipico. Assenza di odori anomali e / o sgradevoli. Typical. No unusual odor and / or unpleasant
SAPORE TASTE	Tipico. Assenza di sapori anomali e / o sgradevoli. Typical. No unusual and / or unpleasant taste

Redatto Drawn up by	Verificato Verified by	Approvato Approved by
AQ – Francesca Rizzelli	AQ – Giuseppe Base	AQ – Giovanni Mario Lugaresi Sorlini

 INALCA FOOD & BEVERAGE	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION		ST-00-07-B-01-MMT03 Rev. 1	
		CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT03	19/05/2015

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

PARAMETRO – PARAMETER	VALORE – TARGET
CARICA MICROBICA TOTALE <i>TOTAL BACTERIAL COUNT</i>	≤ 100.000 UFC/g ≤ 100.000 CFU/g
SALMONELLA <i>SALMONELLA</i>	Assenti/25 g <i>Absent/25 g</i>
MUFFE <i>MOULDS</i>	≤ 1.000 UFC/g ≤ 1.000 CFU/g
LIEVITI <i>YEASTS</i>	≤ 1.000 UFC/g ≤ 1.000 CFU/g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

PARAMETRO – PARAMETER	VALORE – TARGET
ENERGIA <i>ENERGY</i>	1510 Kj/361 Kcal
GRASSI <i>FAT</i>	0.6 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI <i>OF WHICH SATURATES</i>	0.1 g
CARBOIDRATI <i>CARBOHYDRATE</i>	78 g
DI CUI ZUCCHERI <i>OF WHICH SUGARS</i>	0.3 g
PROTEINE <i>PROTEIN</i>	7.4 g
SALE <i>SALT</i>	10 mg

DICHIARAZIONE SUGLI ALLERGENI / ALLERGEN STATEMENT

	A	B
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i lori ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains)</i>		
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>		
Uova e prodotti a base di uovo <i>Eggs and products thereof</i>		

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato <i>Verified by</i>	Approvato <i>Approved by</i>
AQ – Francesca Rizzelli	AQ – Giuseppe Base	AQ – Giovanni Mario Lugaresi Sorlini

 INALCA FOOD & BEVERAGE	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION		ST-00-07-B-01-MMT03 Rev. 1	
		CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT03	19/05/2015

Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>		
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and product thereof</i>		
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nuts and products thereof</i>		
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>		
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and product thereof</i>		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/L espressi come SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/L</i>		
Lupino e prodotti a base derivati <i>Lupin and products thereof</i>		
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>		

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta/Presence in the finished product according to the recipe
 B: Possibile cross contamination/ Possible cross contamination

DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA	
PARAMETRO – PARAMETER	VALORE – TARGET
PEZZO - ITEM	
CODICE A BARRE PEZZO BAR CODE ITEM	8056737860211
CARTONE - BOX	
PEZZI PER CARTONE UNITS PER BOX	10
CODICE GS1 CARTONE GS1 BOX CODE	(01) 18056737860218(15)AAMMG(10)n.batch
LARGHEZZA DEL CARTONE (cm) LENGHT BOX DIMENSIONS (cm)	26

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato <i>Verified by</i>	Approvato <i>Approved by</i>
AQ – Francesca Rizzelli	AQ – Giuseppe Base	AQ – Giovanni Mario Lugaresi Sorlini

 INALCA FOOD & BEVERAGE	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION		ST-00-07-B-01-MMT03 Rev. 1	
		CODICE ARTICOLO ITEM CODE	MMT03	19/05/2015

PROFONDITA' DEL CARTONE (cm) <i>WIDTH BOX DIMENSIONS (cm)</i>	28
ALTEZZA DEL CARTONE (cm) <i>HEIGHT BOX DIMENSIONS (cm)</i>	21
VOLUME DEL CARTONE (m ³) <i>BOX VOLUME (m³)</i>	0.015
PALLET	
CARTONI PER PALLET <i>BOXES PER PALLET</i>	84
CARTONI PER STRATO <i>BOXES PER LAYER</i>	12
STRATI PER PALLET <i>LAYERS PER PALLET</i>	7
CODICE GS1 PALLET <i>GS1 PALLET CODE</i>	(02) 80567378602114(15)AAMMGG(10)n.batch

DICHIARAZIONI/DECLARATION	
O.G.M./G.M.O.	I prodotti risultano conformi al Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/2003 e successivi aggiornamenti. <i>All product are processed in compliance with Reg. (EC) 1829/2003 and Reg. (EC) 1830/2003 and subsequent amendments.</i>
TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI/ <i>IONISING RADIATION TREATMENT</i>	Non si utilizzano materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti in conformità alla Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti <i>No raw material used has been treated with ionising radiation in compliance with Directive 1999/2/CE and subsequent amendments.</i>

Il presente documento è di proprietà di Inalca Food & Beverage Srl. Ogni sua riproduzione o diffusione, non previamente autorizzata, è proibita.

This document is exclusive property of Inalca Food & Beverage Srl. Any reproduction or dissemination, without prior consent, is prohibited.

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato <i>Verified by</i>	Approvato <i>Approved by</i>
AQ – Francesca Rizzelli	AQ – Giuseppe Base	AQ – Giovanni Mario Lugaresi Sorlini