SCHEDA TECNICA

RISOTTO POMODORO E BASILICO

Riseria Costanzo® dal 1958

8 055681 212138

PRODOTTO	Risotto con Pomodoro e Basilico
DESTINAZIONE	Piccola e grande distribuzione, ristorazione pubblica
UTILIZZO DEL PRODOTTO	Pronto per il consumo, previa cottura
CONSERVABILITÀ E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	• Temperatura prodotto: Max + 18°C • Conservare in luogo fresco e asciutto • Tenere lontano da fonti dirette di luce o calore
DATA DI SCADENZA	Determinata sulla base della scadenza delle materie prime
SHELF LIFE CONSIGLIATO	1 anno
TIPOLOGIA DI MERCATO	Mercato nazionale e internazionale
ISTRUZIONI DI ETICHETTA DATI MINIMI	• Denominazione di vendita • Data di confezionamento • Consigli per la preparazione • Modalità di conservazione • Peso • Nome e indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento • TMC espresso in gg/mm/aa preceduto dall'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro" • Elenco ingredienti • Valori nutrizionali
ALLERGENI	Contiene Sedano Non Contiene Glutine <20ppm
GLUTAMMATO	Non contiene Glutammato
CONSERVANTI	Non contiene Conservanti
OGM	Il prodotto non contiene proteine o DNA geneticamente modificati L'azienda non utilizza OGM nella sua produzione
IMBALLI / CONFEZIONI	Sacchetti in pellicola ad uso alimentare, atmosfera ordinaria Confezione singola peso 300g

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 gr. di prodotto)	
Valore energetico	378,0 Kcal 1606,0 Kjoule
Grassi *di cui Saturi*	1,60 gr. 0,50 gr.
Carboidrati *di cui Zuccheri*	83,0 gr. 1,40 gr.
Proteine	8,00 gr.
Sale	3,20 gr.

VALORI MICROBIOLOGICI		
Salmonella	Assente	/25 gr.
S.Aureus	<10	UFC/gr.
B.Cereus	$<10^2$	UFC/gr.
Lieviti	$<10^2$	UFC/gr.
Muffe	$<10^2$	UFC/gr.

VALORI CHIMICO FISICI	
Umidità	max 14%

INGREDIENTI
Riso superfino, brodo vegetale (sale, fecola di patate , estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate (carota, cipolla, sedano, prezzemolo), olio di girasole, aromi naturali vegetali,farina di riso), pomodoro disidratato(2%), basilico disidratato(0,5%).
I componenti la ricetta possono avere una differenza in difetto max del 10%
Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi