SCHEDA TECNICA

RISOTTO CON ZAFFERANO



8 055681 212183

PRODOTTO	Risotto con Zafferano
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, spezie, aromi naturali vegetali, farina di riso, aglio), zafferano in polvere(0,01%).
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