



TARTINE DI RISO INTEGRALE E NERO

BIOLOGICHE E SENZA GLUTINE



PERCHÈ SCEGLIERLE

- ✓ Solo ingredienti da agricoltura biologica
- ✓ 100% riso italiano
- ✓ 100% vegetali
- ✓ Fatte con i chicchi interi di riso
- ✓ No OGM
- ✓ Il riso nero per un gusto più intenso

Le tartine biologiche di riso integrale e nero sono confezionate in comodi sacchetti monoporzione, ideali da mangiare in ogni momento della giornata. Il riso nero dona eleganza e sapore: le gallette non sono solo belle da vedere, ma anche buone da mangiare.

PROVALE CON...

Puoi provarle con verdure, cereali e frutta o pesce. Il riso nero infatti è perfetto per accompagnare piatti di pesce, come gamberi o ricche insalate di calamari.



SCHEDA TECNICA

Rev. 00 21/09/16 Pag. 1 di 3



CARATTERISTICHE GENERALI

Unità

Denominazione	Tartine biologiche di riso integrale e nero con sale
Descrizione	Fette di riso integrale e nero, di forma rettangolare
Marchio	Oryza
Unità di vendita	Astuccio 100g
Peso per unità	100g
Packaging primario/unità	Pacchetto termosaldato, PP COEX 30 my mm. 170x70x25 Peso 1.5 g
TMC	12 mesi (dalla data di produzione). Formato TMC: MMDDYY

Cartone

Packaging secondario/cartone	Astuccio mm. 130x185x60 Peso 32 g
Packaging terziario/cartone	Scatola americana avana, B /TFT/342 mm. 369x279x205 Peso 300g
Numero di unità per cartone	12

Pallet

Tipo di pallet	EUR/EPAL
Dimensione del pallet	80x120x120 cm
Numero di cartoni per strato	8
Numero di cartoni per pallet	40
Pallet sovrapponibile	Sì

INGREDIENTI

Riso integrale* 69.6%, riso nero* 30%, sale 0.4%

*agricoltura biologica

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Il prodotto si presenta in forma rotonda, con superficie ruvida e scabra
Colore	Bianco-nero, tipico del prodotto
Odore	Tipico, nessun odore particolare
Sapore	Tipico del prodotto, neutro
Consistenza	Croccante, fragrante

CARATTERISTICHE CHIMICHE-FISICHE

Umidità massima	6.0% - 7.0 %
Aflatossina - ppb	<4 ppb
Aflatossina B ₁	<2 ppb
Ocratossina	<3 ppb
OGM	Assente
Pesticidi	Assente
Pb e Cd	<0.20 ppm
As	<0.3 ppm

SCHEDA TECNICA

Rev. 00 21/09/16 Pag. 2 di 3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT (30 °C)	<10 ⁴ UFC/g
E. coli	<10 UFC/g
Muffe	<10 ² UFC/g
Bacillus cereus	<100 UFC/g
Salmonella spp.	Assente
Lieviti	<10 ² UFC/g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Per 100g	Per 20g
Energia	1566 kJ - 369 kcal	313 kJ - 74 kcal
Grassi	1.8g	0.4g
di cui saturi	0.2g	0g
Carboidrati	79g	16g
di cui zuccheri	0.5g	0.1g
Fibre	2.2 g	0.4g
Proteine	7.9g	1.6g
Sale	1.1 g	0.2g

ALLERGENI (secondo regolamenti UE)	Aggiunta intenzionale			Riporto e/o contaminazione incrociata		
	Sì No	Nome specifico	Funzione	Sì No	Nome specifico	Funzione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	/	/	NO	/	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	/	/	NO	/	/
Uova e prodotti a base di uova	NO	/	/	NO	/	/
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	/	/	NO	/	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	/	/	NO	/	/
Soia e prodotti a base di soia	NO	/	/	NO	/	/
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	/	/	NO	/	/
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti.	NO	/	/	NO	/	/
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	/	/	NO	/	/
Senape e prodotti a base di senape	NO	/	/	NO	/	/



SCHEMA TECNICA

Rev. 00 21/09/16 Pag. 3 di 3

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	/	/	NO	/	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	NO	/	/	NO	/	/
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	/	/	NO	/	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	/	/	NO	/	/

Certificazione Prodotto Biologico: CCPB – Consorzio per il controllo dei prodotti biologici – aut: D.M. MIPAAF N. 26023 del 28/12/2007 in applicazione del Reg CEE 834/2007

Agricoltura UE

Produttore: Oryza Srl
Sede: Via Caduti di Nassiriya 7/B, 13038, Tricerro (VC), Italy
www.oryzafood.it
info@oryzagroup.it