



TARTINE DI RISO ROSSO

BIOLOGICHE E SENZA GLUTINE



PERCHÈ SCEGLIERLE

- ✓ Solo ingredienti da agricoltura biologica
- ✓ 100% riso italiano
- ✓ 100% vegetali
- ✓ No OGM
- ✓ Fatte con i chicchi interi di riso
- ✓ Pigmenti inconfondibili del riso rosso

Le tartine biologiche di riso rosso sono confezionate in comodi sacchetti monoporzione, ideali da mangiare in ogni momento della giornata.

Il riso rosso dà il colore tipico che caratterizza queste gustose tartine. La particolare forma li rende uno spuntino irresistibile.

PROVALE CON...

Il riso rosso si può servire insieme a molti ingredienti, tra cui pesce: prova con gamberi, acciughe o carpaccio di tonno. Un'idea appetitosa? Spalmaci su una gustosa crema di zucca!





SCHEMA TECNICA

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

CARATTERISTICHE GENERALI

Unità

Denominazione	Tartine biologiche di riso rosso con sale
Descrizione	Fette di riso rosso, 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 rosso* 99.6%, sale 0.4%

*agricoltura biologica

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Il prodotto si presenta in forma rotonda, con superficie ruvida e scabra
Colore	Rosso con punti bianchi, tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto, 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 A	<3 ppb
OGM	Assenti
Pesticidi	Assenti
Pb	<0.20 ppm
Cd	<0.20 ppm



SCHEDA TECNICA

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

As <0.3 ppm

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	1553 kJ - 367 kcal	311 kJ - 73 kcal
Grassi	2.8g	0.6g
di cui saturi	0.2g	0g
Carboidrati	74g	15g
di cui zuccheri	0.7g	0.1g
Fibre	5.9g	1.2g
Proteine	8.6g	1.7g
Sale	0.09g	0.02g

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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti.	NO	/	/	NO	/	/



SCHEDA TECNICA

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

Sedano e prodotti a base di sedano	NO	/	/	NO	/	/
Senape e prodotti a base di senape	NO	/	/	NO	/	/
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