



GALLETTE DI RISO INTEGRALE E CHIA

BIOLOGICHE E SENZA GLUTINE



PERCHÈ SCEGLIERLE

- ✓ Solo ingredienti da agricoltura biologica
- ✓ Riso 100% italiano
- ✓ Fatte con i chicchi interi di riso
- ✓ 100% vegetali
- ✓ No OGM
- ✓ Gusto ricco con i semi di chia

Le gallette biologiche di riso integrale e chia nascono dall'idea di arricchire il sapore tradizionale del buon riso italiano con ingredienti dal sapore antico. I semi di chia impreziosiscono le gallette, nell'aspetto, nel gusto e nella croccantezza.

PROVALE CON...

Gustale in qualsiasi momento della giornata. Puoi provarle con legumi, insalate, salse, zuppe, per accompagnare i tuoi pasti in sostituzione del pane o come base per le tue tartine preferite.



Food Safety

CERTIFICATED





SCHEMA TECNICA

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

CARATTERISTICHE GENERALI

Unità

Denominazione	Galette biologiche di riso integrale e chia
Descrizione	Cialde di riso integrale e semi di chia, aggregati, di forma rotonda
Marchio	Oryza
Unità di vendita	Tubo 130g
Peso per unità	130g
Tipi di packaging	Confezionatrice orizzontale automatica ed inscatolatrice
Packaging primario/unità	Pacchetto termosaldato, PP COEX 20+25 my mm. 90x180 + 105 Peso 6.8 g
Nastro di chiusura	Twist bianco
TMC	12 mesi (dalla data di produzione). Formato TMC: MMDDYY

Cartone

Packaging secondario/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 cartone per pallet	40
Pallet sovrapponibile	Sì

INGREDIENTI

Riso integrale* 96%, chia* 4%

*agricoltura biologica

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Il prodotto si presenta in forma rotonda, con superficie ruvida e scabra
Colore	Bianco, 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 A	<3 ppb
OGM	Assente
Pesticidi	Assente
Pb	<0.20 ppm
Cd	<0.20 ppm
As	<0.30 ppm



SCHEMA TECNICA

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT (30 °C)	<10 ⁴ UFC/g
Total Coliform	<10 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 8g
Energia	1644 kJ - 388 kcal	131 kJ - 30 kcal
Grassi	3.0g	0.2g
di cui saturi	0.1g	0g
Carboidrati	81g	7g
di cui zuccheri	0.6g	0.1g
Fibre	2.9g	0.2g
Proteine	7.5g	0.6g
Sale	0.31g	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	/	/
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	/	/	NO	/	/
Senape e prodotti a base di senape	NO	/	/	NO	/	/



SCHEDA TECNICA

Rev. 00 21/09/16 Pag. 2 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/Non UE

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