

	SCHEDA TECNICA	COD. DE05005
	RISOTTO CON PORCINI 300g De Medici	Rev. 02 del 23/03/2020

Glutammato	Non contiene Glutammato		
Conservanti	Non contiene Conservanti		
Radiazioni	Non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti		
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		
Pesticidi	Il prodotto è conforme alle leggi CE: - regolamento 396/2005 e successivi aggiornamenti e modifiche		
Metalli Pesanti	Il prodotto è conforme alle leggi CE: - regolamento 1881/2006 / CE e successivi aggiornamenti e i cambiamenti		
Micotossine	Il prodotto è conforme alle leggi CE: - regolamento 1881/2006 / CE modificato dal regolamento 105/2010		
Valori Nutrizionali per 100g di prodotto		Valori Microbiologici	Valori Chimico fisici
Carboidrati	74.6 g	Salmonella	assente /25g
Di cui Zuccheri	0.4 g	S.Aureus	<10 UFC/g
Proteine	7,7 g	B.Cereus	<10 ² UFC/g
Grassi	1,3 g	Lieviti	<10 ² UFC/g
Di cui Saturi	0,3 g	Muffe	<10 ² UFC/g
Fibre	1,7 g		
Sale	2,1 g		
Valore energetico	341 kcal		
Valore energetico	1448 kJ		
Ingredienti:	Riso Carnaroli(88%), brodo vegetale granulare (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine (patate, mais) verdure disidratate (cipolla, carota, sedano , prezzemolo)(10%), olio di girasole, spezie , aromi naturali), farina di riso, funghi porcini*(Boletus Edulis e relativo gruppo)(3.7%).		
	*verdure(essiccate/liofilizzate)		
Preparazione:	In un tegame scaldare due cucchiaini di olio, tostare il contenuto della busta per un minuto circa continuando a mescolare, aggiungere a piacere ½ bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo, coprire il tutto con 900ml di acqua calda, non salare e non aggiungere altri condimenti. Durante la cottura mescolate di tanto in tanto e all'occorrenza aggiungere un po' di acqua calda fino a cottura ultimata (18 minuti circa). Fuori dal fuoco mantecare a piacere.		

N.B 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

SCHEMA TECNICA	COD. DE05005
RISOTTO CON PORCINI 300g De Medici	Rev. 02 del 23/03/2020

Prodotto	Risotto con Porcini	glutine <20ppm		
Certificazione	Prodotto non certificato biologico			
Destinazione:	Grande e Piccola Distribuzione, ristorazione			
Utilizzo del prodotto:	Pronto per il consumo, previa cottura			
Confezionamento:	Sacchetti in pellicola ad uso alimentare, atmosfera protettiva			
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 materieprime			
Shelf life:	24 mesi			
Tipologia di mercato:	Mercato nazionale internazionale			
Istruzioni di etichetta dati minimi:	Denominazione di vendita lotto di confezionamento consigli per la preparazione modalità di conservazione peso nome e indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento TMC espresso in [giorno mese anno] preceduto dall'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro"	elenco ingredienti valori nutrizionali		
Allergeni		Nel prodotto	Nella linea di produzione	Nello stabilimento di stoccaggio
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e altri prodotti derivati.		N	N	N
Crostacei e prodotti derivati		N	N	N
Uova e prodotti derivati		N	N	N
Pesce e prodotti derivati		N	N	N
Arachidi e prodotti derivati		N	N	N
Soia e Prodotti derivati		N	Y	Y
Latte e prodotti derivati		N	N	N
Sedano, Senape e Lupino (e prodotti a base di)		Y	Y	Y
Frutta secca in guscio e derivati, mandorla, nocciola, noce, pistacchio		N	N	N
Semi di sesamo e prodotti derivati		N	Y	Y
Mostarda e prodotti derivati		N	N	N
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni >10mg/kg o mg/l espressi come SO2.		N	N	N