

SCHEMA TECNICA

Revisione 5.0 del 29/03/2022



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	RISOTTO CREMOSO CREAMY RISOTTO
NOME FILE FILE NAME	risottocremosoSTrev50.pdf
DENOMINAZIONE NAME	PREPARAZIONE GASTRONOMICA STERILIZZATA A BASE DI RISO CONDITO CON SALSA AL LATTE STERILIZED GASTRONOMIC PREPARATION MADE WITH RICE DRESSED WITH MILK SAUCE
PESO NETTO NET WEIGHT	300g e (150g riso + 150g salsa) 300g e (150g rice + 150g sauce)
CODICE EAN "90eGUSTA" "90eGUSTA" EAN CODE	8055773970168
NOME PRODUTTORE MANUFACTURER NAME	DAMA SRL
PARTITA IVA VAT NUMBER	IT01816040693
SITO PRODUTTIVO PRODUCTION PLAN	Via Val di Foro, 94/D – Villamagna (CH) - ITALY
CONFEZIONE/SMALTIMENTO RIFIUTI PACKAGING/WASTE DISPOSAL	Vaschetta in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm COD. OTHER 07 (raccolta plastica) Busta polipropilene e alluminio 180 x 110 x 1 mm COD CPP 90 (raccolta plastica) Confezione in cartoncino COD PAP 21 (raccolta carta). VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE. Tray in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm COD. OTHER 07 (plastic collection) Polypropylene and aluminum bag 180x110 x 1 mm COD CPP 90 (plastic collection) Cardboard packaging COD PAP 21 (paper collection). CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY.
SHELF-LIFE SHELF-LIFE	12 MESI 12 MONTHS
TMC ALLA CONSEGNA MIN SHELF-LIFE FROM DELIVERY DATE	10 MESI 10 MONTHS
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE STORAGE	A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto At room temperature in a cool and dry place
CONSERVAZIONE DOPO L' APERTURA STORAGE AFTER OPENING	Conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore Keep refrigerated and consume within 24 hours
CONDIZIONI IDEALI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDICTION	A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto At room temperature in a cool and dry place
LOTTO BATCH/LOT	Esempio: L18231 > L = lotto (H = salse senza glutine); 18 = anno; 231 = progressivo giorno Example: L18231 > L = lot (H sauce without gluten); 18 = year; 231 = progressive day
DATA DI SCADENZA EXPIRY DATE	Esempio: 15/03/19 = giorno/mese/anno Example: 15/03/19 = dd/mm/yy
PROCESSO UTILIZZATO PER GARANTIRE LA CONSERVAZIONE PROCESS USED TO ENSURE PRESERVATION	Sterilizzazione Sterilization

INGREDIENTI	acqua, riso 32%, LATTE 17%, burro 4.5% (LATTE), farina di riso, olio di semi di girasole, aromi (LATTE), sale, erbe aromatiche
INGREDIENTS	water, rice 32%, MILK 17%, butter 4.5% (MILK), rice flour, sunflower oil, aromas (MILK), salt, aromatic herbs

MODALITA' DI PREPARAZIONE

MICROONDE MICROWAVE	Tagliare la pellicola protettiva, lasciando un bordo attaccato, aprire la bustina e versare la salsa sul riso senza mescolare. Appoggiare la pellicola protettiva sul contenitore e riscaldare per 90 secondi a 900 watt (o 2 minuti a 750 watt). Una volta fatto, mescolare con cura e servire. <i>Cut the protective film, leaving one edge attached, open the sachet and pour the sauce over the rice without stirring. Place the protective film on the container and heat for 90 seconds to 900 watts (or 2 minutes in a 750 watt microwave oven). Once done, mix thoroughly and serve</i>
PADELLA PAN	Versare il riso e il contenuto della busta di salsa in una padella e scaldare a fuoco lento per 2/3 minuti, mescolando con cura (aggiungere acqua se necessario) e servire. <i>Transfer rice and content of sauce sachet into a skillet and mix well over a low heat for 2/3 minutes, stirring occasionally (add water if necessary) and serve.</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO/ NUTRITION DECLARATION TO 100g OF PRODUCTS

Valore energetico / Energy	178Kcal / 745Kj
Grassi / Fat	7.0 gr
di cui acidi grassi saturi / saturated fat	3.0 gr
Carboidrati / Carbohydrates	24 gr
di cui zuccheri / of which sugars	2.2 gr
Fibre / Fibers	0.6 gr
Proteine / Proteins	3.3 gr
Sale / Salt	0.6 gr

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRI PARAMETERS	METODO METHOD	CONCENTRAZIONE RILEVATA MEASURED CONCENTRATION	UNITA' DI MISURA UNIT OF MISURE
CONTA BATTERICA TOTALE TOTAL BACTERIAL COUNT	ISO 4833:2003	< 10	fc/g
COLIFORMI TOTALI TOTAL COLIFORM	ISO 4832:2006	< 10	fc/g
E.COLI E.COLI	ISO 16649-2:2001	< 10	fc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS STAPHYLOCOCCUS AUREUS	NF V 08-057-1 2004	< 10	fc/g
LIEVITI LIEVITI	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
MUFFE MOULDS	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
SALMONELLE SALMONELLES	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25gr absent in 25gr	assenza/presenza su 25 gr Absent present on 25 gr

ALLERGENI ALLERGENS	ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE ALLERGENS INTENTIONAL ADDITION			CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	FUNZIONE FUNCTION	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	FUNZIONE FUNCTION
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	NO			NO		
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	NO			NO		
Pesci e prodotti a base di pesci <i>Fish and products thereof</i>	NO			NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	NO			NO		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and dairy products (including lactose)</i>	SI	FORMAGGIO/ LATTE MILK	INGREDIENTI	SI	FORMAGGIO/ LATTE MILK	INGREDIENTI
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) <i>Nuts and nut products (e.g. walnuts, hazelnuts, pistachios, almonds, pecans, Brazil nuts, cashew nuts, etc.)</i>	NO			NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO			NO		
Solfito6 in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg <i>Sulphite at concentrations of at least 10 mg/kg</i>	NO			NO		
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	NO			NO		
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupin and products thereof</i>	NO			NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>	NO			NO		