








	<p>Denominazione di vendita RISOTTO AI PORRI 300 g</p> <p>Paese di coltivazione del riso Italia</p> <p>Paese di lavorazione del riso Italia</p> <p>Elenco ingredienti Riso Carnaroli italiano 98%, porri 1,3%, cipolle Può contenere tracce di: GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, MOLLUSCHI E SOIA</p> <p>Confezione Sacchetto per alimenti sottovuoto e termosaldato Materiale lato a contatto con l'alimento: PE</p> <p>Etichetta Cavallotto</p> <p>Durabilità 2 anni dalla data di confezionamento</p> <p>Condizioni e modalità di trasporto Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi ed asciutti, preferibilmente al buio.</p> <p>Conservazione Conservare in ambiente sano e ben areato</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CODICE EAN</th> <th>805 325 993</th> <th>298</th> <th>3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CODICI DI RICICLO</td> <td>  07 PLASTICA </td> <td>  22 PAP CARTA </td> <td>  40 FE FERRO </td> </tr> </tbody> </table>	CODICE EAN	805 325 993	298	3	CODICI DI RICICLO	 07 PLASTICA	 22 PAP CARTA	 40 FE FERRO
CODICE EAN	805 325 993	298	3							
CODICI DI RICICLO	 07 PLASTICA	 22 PAP CARTA	 40 FE FERRO							
<p>Tracciabilità Reg. (CE) n. 178/2002</p>	<p>Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità</p> <p>L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare; dalla raccolta fino al consumatore finale. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori della merce in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme.</p>									
<p>HACCP:</p>	<p>Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE</p>									
<p>Glutine</p>	<p>Vedi tabella Allergeni - Il riso (genere <i>Oryza</i>) non contiene glutine</p>									
<p>Radiazioni ionizzanti</p>	<p>Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti.</p>									
<p>Alcool</p>	<p>Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi.</p>									
<p>O.G.M.</p>	<p>Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2006/1829/CE - 2006/1830/CE). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE.</p>									
<p>Caratteristiche sensoriali e modalità di utilizzo</p>										
<p>Colore</p>	<p>Bianco perlaceo</p>									
<p>Consistenza</p>	<p>cremosa</p>									
<p>Odore</p>	<p>Tipico del riso con le sue peculiari essenze, delicato - accentuato odore di porro</p>									
<p>Sapore</p>	<p>Sapore intenso tipico del porro</p>									
<p>Tempo di cottura</p>	<p>18 minuti</p>									
<p>Preparazione</p>	<p>Fate sciogliere in un tegame una noce di burro, versate il riso e fatelo tostare per un minuto rimestandolo. Aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco e fate evaporare, coprite il riso con del brodo bollente e giratelo di tanto in tanto, onde evitare di disperdere l'amido contenuto nei chicchi se e quando necessario aggiungete il brodo caldo. A fine cottura mantecate e servite</p>									
<p>Caratteristiche chimico-fisiche</p>										
<p>Aflatossine Totali (somma di Aflatossine B1, B2, G1 e G2)</p>	<p>< 4,0 µg/kg</p>	<p>Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto</p>								
<p>Aflatossina B1</p>	<p>< 2,0 µg/kg</p>	<p>Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto</p>								
<p>Ocratossina A</p>	<p>< 3,0 µg/kg</p>	<p>Reg (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto</p>								
<p>Deossinivalenolo</p>	<p>< 750 µg/kg</p>	<p>Reg (CE) n. 1126/2007 - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto</p>								
<p>Zearalenone</p>	<p>< 750 µg/kg</p>	<p>Reg (CE) n. 1126/2007 - Cereali e loro derivati destinati all'uso umano diretto</p>								
<p>Caratteristiche microbiologiche (valori guida)</p>										
<p>Stafilococchi coagulasi positivi</p>	<p>< 10² UFC/g</p>									
<p>Coliformi totali</p>	<p>< 10 UFC/g</p>									
<p>E.coli</p>	<p>< 10 UFC/g</p>									
<p>Clostridi solfito riduttori</p>	<p>< 10 UFC/g</p>									
<p>Salmonella spp</p>	<p>Assente in 25g</p>									
<p>Contaminanti biologici</p>										
<p>Insetti ed infestanti</p>	<p>Assenti in 50g Legge 30 aprile 1962, n. 283</p>									
<p>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100g di prodotto</p>										
<p>Energia</p>	<p>1468/346 kJ/kcal</p>									
<p>Grassi</p>	<p>0,7 g</p>									
<p>- di cui acidi grassi saturi</p>	<p>0,3 g</p>									
<p>Carboidrati</p>	<p>76,8 g</p>									
<p>- di cui zuccheri</p>	<p>1,4 g</p>									
<p>Fibre</p>	<p>2,6 g</p>									
<p>Proteine</p>	<p>6,8 g</p>									

Sale	0,022 g
------	---------

La produzione e il confezionamento dei risotti avviene in un locale chiuso e adibito unicamente a tale scopo, nel quale vengono manipolati unicamente gli ingredienti per la creazione della ricetta; non si escludono tuttavia eventuali contaminazioni con altri allergeni presenti in azienda o con le cross-contaminazioni di filiera.

La lista degli allergeni è riportata nell'Allegato II del Reg. (CE) n. 1169/2011

Allergeni	INGREDIENTE	STESSA LINEA	PRESENZA IN AZIENDA
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine		♦	♦
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Molluschi e prodotti a base di molluschi		♦	♦
Uova e prodotti a base di uova			
Pesci e prodotti a base di pesci			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia		♦	
Latte e prodotti a base di latte		♦	♦
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)		♦	♦ Nocciole, Mandorle, Pistacchi, Noci
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Solfiti (concentrazione $\geq 10\text{mg/kg}$)			
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			
Lupini e prodotti a base di lupini			

Il Riso è un alimento ottenuto dalla pulitura e essiccazione tipica di questo cereale, raccolto in campo; è un prodotto crudo, essiccato, senza additivi conservanti o stabilizzanti, che richiede attenzioni per poter mantenere inalterate le sue caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche.

A tale proposito, seguono regole di corretta **gestione del prodotto** che devono essere rispettate **per ottenere la garanzia della buona conservabilità** dello stesso.

Cosa fare	Inconvenienti che si possono verificare se non si rispetta tale prassi
<ul style="list-style-type: none"> Conservare i sacchi in locali appositamente dedicati all'esclusivo stoccaggio di questo prodotto. Non provocare danni all'imballaggio 	Il riso presenta la peculiarità di assorbire gli odori. Pertanto, stoccando in uno stesso locale con prodotti odorosi, gli stessi potrebbero assumere note aromatiche indesiderate. Il riso non "assorbe" soltanto l'odore di altri generi alimentari, ma può "assorbire" odori emanati da sostanze chimiche o dagli stessi ambienti. Tenere in massima cura il microclima del magazzino, prestare attenzione agli odori e evitare conservazione di ogni genere alimentare o sostanza chimica nello stesso ambiente. La presenza di merci inquinate o di generi alimentari che contengono cariche batteriche e la manipolazione degli stessi nello stesso locale, potrebbero determinare la contaminazione crociata tra i diversi generi.
<ul style="list-style-type: none"> Proteggere il prodotto dall'umidità. Il locale di stoccaggio deve essere in muratura, asciutto, non soggetto a bruschi cambiamenti delle caratteristiche ambientali (temperatura, umidità). Il locale deve essere sufficientemente areato naturalmente od artificialmente. 	Siccome non sono utilizzati conservanti, il loro mantenimento dipende esclusivamente dal basso tasso di umidità. La permanenza in locali umidi ne determinano l'inumidimento e pertanto il deterioramento. Brusche variazioni di temperatura producono poi fenomeni di condensa e il conseguente inumidimento. L'areazione consente di regolarizzare il microclima del locale, evitare fenomeni di accumulo ed inoltre mantenere sano l'ambiente.
<ul style="list-style-type: none"> Mantenere i sacchi sollevati da terra, su pedane o scaffali sollevati da terra almeno 15 cm e distanziati dalle pareti di almeno 20 cm. 	Il sollevamento da terra e il distanziamento dalle pareti consente <ul style="list-style-type: none"> mantenere il prodotto isolato ed in condizioni igieniche; effettuare comodamente e con maggior cura le operazioni di pulizia; evitare il contatto diretto dell'alimento con superfici soggette ad escursioni termiche o fenomeni di condensa; controllare possibili fenomeni di infestazione o frequentazione murrina; esporre il prodotto al ricambio di aria.
<ul style="list-style-type: none"> Non accatastare un numero di sacchi superiore a 10. 	L'eccessivo sovraccarico di sacchi produce il danneggiamento delle confezioni stesse, rende difficoltoso il controllo e ostacola l'areazione del prodotto.
<ul style="list-style-type: none"> Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore dirette ed indirette e dalla luce diretta del sole. 	L'esposizione di una porzione di prodotto a fonti di calore produce localizzate variazioni significative del tasso di umidità con conseguente deterioramento del prodotto. Il fenomeno localizzato a pochi sacchi o a piccole porzioni dei sacchi stessi può verosimilmente diffondersi al resto del prodotto.

Per la corretta gestione dei magazzini

Cosa fare	Inconvenienti che si possono verificare se non si rispetta tale prassi
<ul style="list-style-type: none"> Provvedere ad interventi di pulizia almeno due volte la settimana. Provvedere al allontanamento dei rifiuti, dei residui e sversamenti. Si suggerisce inoltre di utilizzare sempre aspiratori meccanici anziché soffiatori o ramazze. 	L'igiene dei magazzini delle farine è essenziale per la buona conservazione del prodotto in quanto la confezione non impermeabile lo rende esposto all'intorno. Residui di prodotto nell'area avvantaggiano lo sviluppo di forme batteriche infestanti quali le muffe di cui è estremamente difficile liberarsi. Sversamenti e rifiuti attraggono infestanti e roditori. L'impiego di ramazze e soffiatori presenta l'inconveniente di sollevare polvere, inoltre non allontana perfettamente il residuo.
<ul style="list-style-type: none"> I magazzini devono essere svuotati completamente una volta l'anno e sottoposti a trattamenti di bonifica con disinfettanti e insetticidi specifici. 	Alcuni insetti depositano le proprie uova nell'intonaco dei muri. Le spore delle muffe depositano spesso nelle micro irregolarità delle pareti e dei soffitti. Non è possibile bonificare l'ambiente con operazioni di pulizia ed igienizzazione tradizionali: occorre sottoporre i locali a bonifica con gas non tossici ma in grado di eliminare tutti i microrganismi ed insetti. (chiedere l'intervento di ditte specializzate nel settore specifico e regolarmente autorizzate).