

Proteine	6,1 g
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).