il gusto	SCHEDA TECNICA	730PG02_4

RISOTTO AGLI ASPARAGI

INGREDIENTI
Riso carnaroli italiano, Asparagi (3.5 %)

ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO
Presenti tracce di soia, senape, sedano e sesamo.

SHELF LIFE
Conservato nella sua confezione originale alle condizioni consigliate il prodotto ha un TMC (termine minimo di conservazione) di 18 mesi dalla data di produzione/confezionamento.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO
Tenere il prodotto in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore.

CONFEZIONI E IMBALLAGGIO

Sacchetti in polipropilene per alimenti. Misura: 70x225+40. Contenuto: 320g. N° confezioni per cartone: 12.	Sacchetti lunghi in polipropilene per alimenti. Misura: 60x580. Contenuto: 200g. N° confezioni per cartone: 24.	Barattoli in PET per alimenti 74x90. Chiusura con tappo in metallo. Contenuto: 260g. N° confezioni per cartone: 12.	Bottiglia di vetro per alimenti 500 ml. Chiusura con tappo a vite. Contenuto: 370g. N° confezioni per cartone: 6.

Tutte le confezioni si presentano imballate in cartoni per alimenti.

INDICAZIONI IN ETICHETTA
Lotto, TMC, peso netto, modo d'uso, modalità di conservazione e altri riferimenti di legge.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI
Reg. CE 2073/05 ; D. Lgs. 109/92 e s.m. ; Reg. CE 852/04 D. Lgs. 114/06 ; Reg. CE 178/02 ; Reg. UE 1169/11 ; Direttiva CE 89/03 e s.m. ; Direttiva CE 142/06 e s. m.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE									
PARAMETRI	**METODO**	**NORMA DI RIFERIMENTO**	**VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)**					**NOTE**	**AZIONI CORR.**
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		$<5x10^5$	$5x10^5 \leq x < 10^6$	$\geq 10^6$		FCD (2009); Gelosa (1998); Ottaviani (1996)	Farina	1
			$<10^4$	$10^4 \leq x < 10^5$	$\geq 10^5$		Gelosa (1998); Ottaviani (1996)	Cereali, riso, orzo, …	1
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		$<10^2$	$10^2 \leq x < 10^4$	$\geq 10^4$		ANZFA (2001); Gilbert *et al*. (2000)		1

E.coli **β-glucuronidasi positivi**	ISO 16649-2		<10	$10 \leq x < 10^2$	$\geq 10^2$		ANZFA (2001); Gilbert *et al.* (2000); Gelosa (1998)		1
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		$<10^2$	$10^2 \leq x < 10^4$	$\geq 10^4$		ANZFA (2001)		3
Bacillus cereus **presunto**	ISO 7932		$<10^2$	$10^2 \leq x < 10^4$	$\geq 10^4$		WQA Manufactured Food Standard (2011); FCD (2009)	Farina	3
Lieviti	NFV08-059		$<10^3$	$10^3 \leq x \leq 10^4$	$>10^4$		WQA Manufactured Food Standard (2011); FCD (2009); Ottaviani (1996)		1
Muffe	NFV08-059		$<10^3$	$10^3 \leq x \leq 10^4$	$>10^4$		WQA Manufactured Food Standard (2011); Ottaviani (1996)		1
Salmonella **spp.**	ISO 6579		Assente				FCD (2009)	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione al consumatore.	2
Residui di fitofarmaci	Conformi Reg. CE 396/2005 e s.m.								
Residui micotossine	Conformi Reg CE 1881/2006 e s.m.								

NB: Le informazioni contenute nel presente documento sono basate sulle nostre attuali conoscenze ed esperienze ma non costituiscono garanzia.

Data:	Approvato da RAQ:
20-10-2026 Rev.1	Alex Zappalà