



RISERIA MODENESE S.R.L.

41012 CARPI (Modena) Via Milano, 5 ITALY

SCHEDA TECNICA QUALITATIVA RISO TONDO ORIGINARIO

=====

DEFINIZIONE

Il nome riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

GRUPPO E VARIETA' DI APPARTENENZA

La varietà dal riso ORIGINARIO appartiene al gruppo dei risi tondi ed ha le seguenti caratteristiche:

Lunghezza = corta
Forma = tonda
Groschezza = piccola
Perla = assente
Striscia = breve o assente
Dente = regolare
Testa = regolare
Sezione = tondeggiante

DEFINIZIONE DEI DIFETTI

Grani spuntati – grani ai quali è stato tolto tutto il dente.

Grani striati rossi – grani che presentano, secondo diverse intensità e tonalità, delle striature longitudinali di colore rosso, dovuti a residui del pericarpo.

Grani che presentano disformità naturali – sono considerate disformità naturali le disformità di origine ereditarie o meno, rispetto alle caratteristiche morfologiche tipiche delle varietà

Impurità varietali – per le impurità varietali è da intendersi la presenza di grani appartenenti ad altre varietà. La grana striata rossa di altro gruppo è considerata impurità varietale.

Grani gessati – per i risi di produzione estera sono gessati i grani di cui almeno i tre quarti della superficie presentano un aspetto opaco e farinoso. Per i risi di produzione italiana sono gessate le granelle che si presentano opache e farinose: oltre il 40% della loro



superficie per le varietà a perla assente; oltre il 70% della loro superficie per le varietà con perla poco estesa; oltre il 90% della loro superficie per le varietà a perla estesa.

Grani danneggiati – grani o parti di grani che mostrano un evidente deterioramento provocato da umidità, infestazioni, predatori o altre cause, ma che non sono stati danneggiati da calore.

Grani danneggiati da calore – grani o parti di grani la cui colorazione naturale è cambiata per effetto del calore. Questa categoria comprende anche i grani o parti di grani che presentano una colorazione gialla dovuta ad alterazione. I grani di riso parboiled nel riso non parboiled sono compresi in questa categoria.

Grani rotti o rotture – grani a cui è stata tolta una parte del volume superiore al dente.

TOLLERANZE MASSIME DIFETTI CONSENTITE

| | |
|---|----------------------------------|
| Grani spuntati: | 5% |
| Grani striati rossi: | 3% |
| Disformità naturali e impurità varietali: | 10% (max impurità varietali 5%) |
| Grani gessati: | 3% |
| Grani danneggiati: | 1,5% |
| Grani danneggiati da calore: | 0,05% |
| Rotture: | 5% |

Sono consentite le seguenti tolleranze da corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non commestibili, a condizione che esse non siano tossiche 0,01%
- presenza di semi, parte di semi e loro derivati commestibili 0,10%

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 GR DI PRODOTTO CRUDO

| | | |
|---------------------|--------------------|---------------------|
| Protidi: | 6,86 gr | - PROTEINE |
| Lipidi: | 0,46 gr | - GRASSI |
| Glucidi: | 91,71 gr | - CARBOIDRATI |
| Fibra grezza: | 0,27 gr | - FIBRE ALIMENTARI |
| Ceneri: | 0,68 gr | |
| Contenuto calorico: | 375,6 Kcal | - VALORE ENERGETICO |
| Tempo di cottura: | 12-13 minuti circa | |
| Uso culinario: | minestre e dolci | |