



---

RISERIA MODENESE S.R.L.

---

41012 CARPI (Modena) Via Milano, 5 ITALY

## SCHEMA TECNICA QUALITATIVA RISO LUNGO A CARNAROLI

=====

### 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 CARNAROLI appartiene al gruppo dei risi lunghi A ed ha le seguenti caratteristiche:

Lunghezza = molto lunga  
Forma = semi affusolata  
Grossezza = grossa  
Perla = centro laterale  
Striscia = assente  
Dente = pronunciato  
Testa = oblunga  
Sezione = tondeggianti

### 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:	8,23 gr	- PROTEINE
Lipidi:	0,55 gr	- GRASSI
Glucidi:	90,3 gr	- CARBOIDRATI
Fibra grezza:	0,31 gr	- FIBRE ALIMENTARI
Ceneri:	0,57 gr	
Contenuto calorico:	376,5 Kcal	- VALORE ENERGETICO
Tempo di cottura:	16-18 minuti circa	
Uso culinario:	risotti, timballi	



## ALTRE NOTIZIE

---

L' amido del riso Carnaroli è il più ricco di amilosio, sostanza che contribuisce a rendere consistente il chicco. Anche per questo motivo possiede particolari attitudini gastronomiche con ottimo equilibrio tra buone capacità di assorbimento e relativamente bassa perdita di amido durante la cottura. Per queste caratteristiche viene infatti considerato un riso eccellente e difficilmente tradisce i cuochi meno esperti.

## IL GIUDIZIO DEL RISTORATORE

---

Il riso Carnaroli viene considerato uno dei migliori risi italiani. Eccellente per la tenuta di cottura in qualsiasi preparazione, è quindi l' ideale per risotti pregiati e piatti speciali regionali. E' infatti in grado di amalgamare ed esaltare i sapori ed i cibi più diversi. Con questo riso si riesce ad ottenere il massimo : piatti nutrienti, gustosi e magari economici.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

---

	Media risultati Ultime analisi Microbiologiche		parametri microbiologici medi schede tecniche Nostri clienti
Carica batterica totale	1.900	Ufc/gr	< 100.000
Coliformi totali	< 5	Ufc/gr	< 100
Coliformi fecali	assenti	Ufc/gr	< 10
Muffe e lieviti	200	Ufc/gr	< 1.000
Bacillus cereus	non rilevato	Ufc/gr	< 100
Salmonella	assenti	25 gr	assente

Shelf-life : 18 mesi confezione Cellophane e Sacchi rafia  
24 mesi confezione Sotto-vuoto