



RISERIA MODENESE S.R.L.

41012 CARPI (Modena) Via Milano, 5 ITALY

SCHEDA TECNICA QUALITATIVA RISO RIBE PARBOILED

=====

DEFINIZIONE

Come riso "parboiled", denominato anche riso a lavorazione idrotermica o surriscaldato, si definisce il cereale allo stato trebbiato o grezzo (Risone) ovvero nei suoi vari stadi di elaborazione (semigreggio, semilavorato e lavorato) che abbia subito la completa gelatinizzazione dell' amido della cariosside attraverso un processo di bagno in acqua, riscaldamento a mezzo vapore e successiva essiccazione.

Di luogo comune ma errata è la definizione di "Riso Precotto" per indicare il prodotto ottenuto da processo idrotermico, poiché il processo di precottura, effettuato su prodotto raffinato e non grezzo, ha il fine di ottenere risi a " Rapida Cottura" o " Minute Rice".

GRUPPO E VARIETA' DI APPARTENENZA

Anche se è stato dimostrato che tutti i tipi di riso possono essere sottoposti a trattamento idrotermico, con risultati soddisfacenti, si prediligono quelle varietà che per caratteristiche biologiche, morfologiche ed agronomiche sono di natura cristallina ovvero granelli sprovvisti di perla o con perla poco estesa.

Fra le attuali varietà che trovano maggiore consenso per essere sottoposte a trattamento parboiled abbiamo quelle appartenenti al gruppo "Ribe" e più precisamente : Ariete, Ribe e Ringo; al gruppo "Europa" ovvero Europa e Loto; al gruppo "Indica" come la varietà "Thaibonnet".

DEFINIZIONE DEI DIFETTI

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

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 non completamente gelatinizzati – grani di riso che durante il trattamento idrotermico (parboiled) non hanno subito la completa gelatinizzazione dell' amido e che pertanto non risultano totalmente privi di parti biancastre visibili ad occhio nudo.



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.

Pecks – grani o parti di grani di riso che ha subito un trattamento idrotermico (parboiled) nei quali più di ¼ della superficie presente una colorazione nera o marrone scura.

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

TOLLERANZE MASSIME DIFETTI CONSENTITE

| | Da noi garantiti | di legge |
|--|------------------|-----------|
| Grani non completamente gelatinizzati: | max 4% | max 5% |
| Grani striati rossi: | max 1,5% | max 3% |
| Impurità varietali: | max 5% | max 10% |
| Pecks: | max 0,2% | max 0,5% |
| Grani danneggiati: | max 1% | max 3% |
| Materiali estranei: | assenti | max 0,01% |
| Rotture: | max 5% | max 5% |
| Semi estranei: | max 0.07% | max 0,1% |

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 GR DI PRODOTTO CRUDO

| | | |
|---------------------|--|---------------------|
| Protidi: | 7 gr | - PROTEINE |
| Lipidi: | 0,4 gr | - GRASSI |
| Glucidi: | 91 gr | - CARBOIDRATI |
| Fibra grezza: | 0,3 gr | - FIBRE ALIMENTARI |
| Sodio: | 0 gr | |
| Contenuto calorico: | 367 Kcal | - VALORE ENERGETICO |
| Umidità: | 14 % | |
| Amido: | 74% ca sul tal quale 85% ca sul secco | |
| Tempo di cottura: | 16-18 minuti circa | |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | Medie risultati Ultime analisi | Parametri medi schede tecniche Ns. clienti |
|---------------------------|-----------------------------------|--|
| - Carica batterica totale | 1.900 ufc/g | < 100.000 |
| - Coliformi totali | < 5 ufc/g | < 100 |
| - Coliformi fecali | assenti | < 10 |



| | | |
|-------------------|--------------|---------|
| - Muffe e lieviti | 200 ufc/g | < 1.000 |
| - Bacillus cereus | non rilevato | < 100 |
| - Salmonella | assenti | assente |

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il riso Ribe Parboiled conserva le sue proprietà specifiche se mantenuto in ambiente con temperatura di 17° ed umidità relativa del 65%.