



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%.