



RISERIA MODENESE S.R.L.

41012 CARPI (Modena) Via Milano, 5 ITALY

SCHEDA TECNICA QUALITATIVA RISO MEDIO VIALONE NANO

=====

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 VIALONE NANO appartiene al gruppo dei risi medi ed ha le seguenti caratteristiche:

Lunghezza = semilunga

Forma = tonda

Groschezza = media

Perla = centrale estesa

Striscia = assente

Dente = pronunciato

Testa = tozza

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:	9,46 gr	- PROTEINE
Lipidi:	0,46 gr	- GRASSI
Glucidi:	88,81 gr	- CARBOIDRATI
Fibra grezza:	0,32 gr	- FIBRE ALIMENTARI
Ceneri:	0,95 gr	
Contenuto calorico:	374,7 Kcal	- VALORE ENERGETICO
Tempo di cottura:	16-18 minuti circa	
Uso culinario:	risotti	