



Cascina Valdemino 1904
Roncarolo Franco di Bollo Franca

SCHEDA TECNICA RISO LUNGO A CARNAROLI

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 = 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



Cascina Valdemino 1904
Roncarolo Franco di Bollo Franca

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



Cascina Valdemino 1904
Roncarolo Franco di Bollo Franca

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

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 ATM Cellophane | 12 Mesi sacco rafia