

# Cascina Valdemino 1904

## RIBE

Varietà: Ribe  
Provenienza: Italia  
Gruppo merceologico: Riso lungo tipo japonica

Caratteri morfologici	
Umidità	14,00%
Grani spuntati	5,00%
Grani striati rossi	3,00%
Disformità naturali e impurità varietali	10,00%
Massimo impurità varietali	5,00%
Grani gessati	3,00 %
Grani danneggiati	1,50%
Grani danneggiati dal calore	0,05%
Rottura	5,00%
Sostanze minerali o vegetali non commestibili a condizioni che esse non siano tossiche	0,01%
Presenza di semi, parte di semi e loro derivati commestibili	0,10%

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Valore energetico	1514kj/357 kcal
Proteine	6.85 G
Carboidrati	80.26 G
Sale	0.26 G

Tempo di cottura 14/17 minuti



Cascina Valdemino 1904 Roncarolo Franco di Bollo Franca.

Cascina Valdemino 10 13034 Desana VC Italy tel. e fax: +390161 318 237 P.IVA 02463530028 C.F. BLL FNC 51A 41D 281Z  
[www.cascinavaldemino1904.it](http://www.cascinavaldemino1904.it) - e-mail: [info@cascinavaldemino1904.it](mailto:info@cascinavaldemino1904.it) - Facebook : [@cascina.valdemino](https://www.facebook.com/cascina.valdemino)

## Caratteristiche organolettiche

## TIPICHE DEL RISO

Caratteristiche Microbiologiche	
C.B.T. (Carica batterica totale)	< 1.000.000 U.F.C./G.
Coliformi totali	< 100.000 U.F.C./G.
Escherichia coli	< 100 U.F.C./G.
Stafilococchi aurei	< 10 U.F.C./G.
Salmonella	< 0 U.F.C./G.
Bacillus cereus	< 100 U.F.C./G.
Muffe e lieviti	< 50.000 U.F.C./G.

Micotossine (Reg. CE n.1881/2006 e Reg. 165/2010)	
Aflatossina B1	< 2 MICROGR./KG
Aflatossina B1+B2+G1+G2	<4 MICROGR./KG
Ocratossine	<3 MICROGR./KG

Metalli pesanti (Reg. CE n. 1881/2006)	
Piombo	<0,2MG./KG
Cadmio	<0,2MG./KG
Ione Bromuro	<50 MG./KG