



**Scheda tecnica
riso “la Pila”
Carnaroli
Sacchetto ATM g 500**





SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

1. Descrizione prodotto – produttore
2. Formulazione completa del prodotto con percentuali di utilizzo
3. Caratteristiche delle materie prime e rintracciabilità
4. Caratteristiche del prodotto finito
5. Descrizione stabilimento e linea produttiva
6. Descrizione processo produttivo
7. Metodi di controllo sul prodotto
8. Caratteristiche e conformità imballo/packaging/palettizzazione

1. Descrizione prodotto – produttore

Prodotto	RISO LA PILA CARNAROLI g 500
Definizione merceologica	RISO
Denominazione legale di vendita	RISO CARNAROLI
Codice EAN	8026198012511
Elenco ingredienti	RISO, AZOTO, ANIDRIDE CARBONICA
Tipologia confezione	SACCHETTO PE ATM
Peso	g 500
TMC (termine minimo di conservazione)	ANNI DUE
SHELF LIFE	ANNI DUE
Scadenza residua alla consegna min	18 MESI
Codifica lotto	DATA DI SCADENZA
Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero
Produttore	LA PILA SOC. AGR. COOP.
Sede legale, Sede amministrativa e Sede stabilimento produttivo	Via Crosoncino 4/A - 37063 - Isola della Scala (VR)



2. Formulazione completa del prodotto con percentuali di utilizzo

Materie prima	RISO	100 %
Composizione dell'atmosfera modificata:	Azoto	80 %
	Anidride Carbonica	20 %
	Ossigeno residuo max	1 %

3. Caratteristiche materie prime e rintracciabilità

Caratteristiche generali	Riso Carnaroli
Rintracciabilità materie prime	Prodotto con rintracciabilità di filiera UNI EN ISO 22005:2008 – certificato N. P310 e soggetto a controllo annuale dell'ente di certificazione "Certiquality".
Dichiarazione di origine	Riso della varietà Carnaroli, riprodotta nel territorio nazionale, controllata e certificata dall'apposito Ente Nazionale Sementi Elette. Il nostro prodotto può inoltre esporre il marchio: "Riso Italiano" poiché è assoggettato ai controlli dell'Ente Nazionale Risi che ne garantisce la provenienza italiana
Dichiarazione di assenza di organismi geneticamente modificati	certamente esente da organismi geneticamente modificati in quanto attualmente in Italia non esistono OGM di questa varietà
Caratteristiche organolettiche	Valori Nutrizionali indicativi medi per 100 grammi: Contenuto energetico Kcal 351 Contenuto energetico Kj 1492 Lipidi g 0,70 di cui saturi g 0,1 Carboidrati g 76,9 Zuccheri g 0,3 Proteine g 8,8 Sale g 0,1 Fibra g 1,1
Requisiti di qualità	Come previsto dalla normativa vigente in materia di commercializzazione del riso



4. Caratteristiche del prodotto finito

Caratteristiche generali	<p>Riso di varietà Carnaroli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specie <i>Oryza Sativa</i> L. - Sottospecie: Japonica - anno di introduzione 1983 - paese di origine Italia - gruppo merceologico (definizione italiana): Superfino - gruppo merceologico (definizione UE): LUNGO A - lunghezza molto lunga - forma semiaffusolata - grossezza grossa - perla centro laterale - striscia assente - dente pronunciato - testa oblunga - sezione tondeggiante
Caratteristiche organolettiche	<p>Aspetto bianco opalescente</p> <p>Collosità g x cm: 1,2</p>

5. Descrizione stabilimento e linea produttiva

Superficie totale	mq 12.000
Superficie coperta	mq 1.710 di cui essiccazione e stoccaggio risone mq 710 area lavorazione mq 500 area stoccaggio prodotti finiti mq 500
Capacità oraria	kg 800 di prodotto finito
Numero addetti alla produzione e confezionamento	3
Elenco attrezzature	<p>4 essiccatoi - capacità giornaliera ton 140</p> <p>27 silos risone-capacità ton 140 cadauno dotate di sonde termometriche</p> <p>1 refrigeratore silos risone</p> <p>1 linea completa lavorazione riso</p> <p>1 selettore ottico a 80 canali</p> <p>1 confezionatrice sacchetto ATM (500 g, 1 kg, 5 kg, 10 kg)</p> <p>1 confezionatrice sotto vuoto (500 g, 1 Kg)</p>



	<ul style="list-style-type: none">1 controllo peso in linea con analisi statistica ed espulsore automatico1 metal detector in linea con espulsore automatico2 celle frigorifere prodotto finito1 laboratorio analisi risone e riso
--	---

6. Descrizione del Processo produttivo:

COLTIVAZIONE:

- Il seme di Carnaroli è acquistato sotto la supervisione dell'Ente Nazionale Risi, costituente della varietà e responsabile della conservazione in purezza, ed è soggetto al controllo e alla certificazione dell'Ente Nazionale Sementi Elette nel rispetto delle norme vigenti.
- Tra Aprile e Maggio avviene la semina nelle risaie di proprietà dei Soci, durante le varie fasi di coltivazione la Cooperativa La Pila segue tecnicamente le Aziende Socie al fine di consentire la rintracciabilità di filiera.
- L'utilizzo di presidi sanitari è ridotto al minimo, anche per merito della pratica della rotazione colturale obbligatoria per le aziende agricole socie della Cooperativa La Pila.
- Verso la fine di Luglio si effettua un monitoraggio sulla fioritura del riso al fine di avere una previsione di massima della sua maturazione.
- In base alla maturazione (circa 160 gg dalla data di semina) viene redatto un piano di raccolta che viene costantemente aggiornato in funzione dell'andamento meteorologico stagionale.

TREBBIATURA:

- Quando il riso ha finalmente raggiunto il giusto grado di maturazione (tra la metà settembre e la metà ottobre) si procede alla trebbiatura avvalendosi di aziende specializzate.

ESSICCAZIONE:

- Il risone trebbiato viene conferito alla Cooperativa La Pila che provvede ad essiccarlo nelle proprie colonne di essiccazione prestando la massima attenzione nel mantenere separate le partite in funzione delle caratteristiche del risone, essiccando il prodotto lentamente ed uniformemente per dare maggior consistenza al chicco. In particolare si protrae l'essiccazione per un tempo maggiore per dare maggior tenuta di cottura, caratteristica che qualifica il riso della Cooperativa La Pila.



STOCCAGGIO MATERIA PRIMA:

- Successivamente il risone viene stoccato nei silos in cemento coibentati e raffreddato al di sotto dei 15° C e monitorato costantemente grazie alle sonde termometriche durante tutta l'annata.

PILATURA:

- Il risone nuovo verrà avviato alla lavorazione (pilatura) solamente a gennaio dell'anno successivo per dare così modo al tenore di umidità di stabilizzarsi e di mantenersi costante. La lavorazione avviene mediante l'utilizzo di attrezzature moderne che riproducono i metodi antichi e tradizionali di lavorazione.
- La Pilatura avviene attraverso il passaggio di ben 15 macchinari che, in modo del tutto tradizionale, e, senza interventi chimici o manipolazioni, ne eliminano lo scarto, i grani spezzati, e tutte le impurità proprie del risone grezzo.
- Ovviamente in questa fase è possibile stabilire la tipologia di riso che si vuole ottenere tarando il giusto grado di lavorazione; ad esempio è possibile sbiancare meno il riso ottenendo così il "riso semilavorato" che ha delle caratteristiche organolettiche peculiari.
- Particolare attenzione viene rivolta alla selezione finale del granello ottenendo così un prodotto in grado di conservare maggior gusto e capacità di assorbimento dei condimenti facendone così un riso eccezionale per risotti.

CONFEZIONAMENTO:

- Al termine della pilatura il riso viene confezionato a secondo necessità nei vari formati.
- Il prodotto confezionato viene verificato dal metal detector, dal controllo peso, viene avviato alla fardellatrice e successivamente alla pallettizzazione.

7. Metodi di controllo sul prodotto:

- La cooperativa La Pila ha adottato il Sistema di Gestione di Qualità UNI EN ISO 9001: 2008 certificato da Certiquality nr. 7676, ed ha implementato un piano di controlli secondo i principi delle norme HACCP.
- Il Riso prodotto e confezionato dalla cooperativa La Pila ha la Rintracciabilità di Filiera certificata secondo il nuovo standard UNI EN ISO 22005 : 2008 - nr. P310 Certiquality. Durante ogni singola fase della filiera produttiva la Cooperativa La Pila raccoglie i dati necessari a garantire la completa rintracciabilità del proprio prodotto dal seme alla confezione.



- Ogni anno la Cooperativa La Pila si sottopone volontariamente ad audit di controllo da parte dell'Ente certificatore Certiquality, a quelli dell'Ente Nazionale Risi e a quelli dei propri clienti.

8. Caratteristiche imballo/packaging/palettizzazione:

N.B. PALLET NON IMPILABILI E NR. FILE STRATI AUMENTABILI AL MASSIMO DI 2

Unità di vendita	Sacchetto PE ATM idoneo all'uso alimentare	g 500
Pezzi per collo	Nylon Termoretraibile	Pezzi 12
Dimensioni imballo	Larghezza Profondità Altezza	Cm 31,00 Cm 29,00 Cm 11,00
Dimensioni UDV	Larghezza Profondità Altezza	Cm 10,50 Cm 8,50 Cm 19,00
Dimensioni pallet	Pallet standard EPAL Altezza	Cm 80 x 120 Cm 96
Colli per pallet	n.	96
Colli per strato	n.	12
Pezzi per collo	n.	12
Strati per pallet	n.	8
Kg. per pallet	Kg.	576
Peso lordo collo	Kg.	6,20
Codice EAN	8026198012511	
Denominazione prodotto	RISO LA PILA CARNAROLI g 500	