

# IT – RISOTTO ALLA MILANESE



**REVISIONE della scheda:** *Revisione 3.3 del 23/04/2020*  
**Nome File:** *Codice Prodotto – Lingua - Descrizione Prodotto*  
*10108-IT-Risotto allo zafferano*

**Denominazione:** *Risotto allo zafferano*  
**Peso Netto:** *300 gr. (150 gr. di riso, 150 gr. di salsa)*  
**Condizioni di conservazione:** *a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto*  
**Shelf-life:** *13 mesi*  
**TMC alla consegna:** *10 mesi*  
**Condizioni ideali per il trasporto:** *a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto*  
**Conservazione dopo l'apertura:** *conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore*  
**EAN/Codice:** *8052783629093*

## Ingredienti:

INGREDIENTI: besciamella 64% (acqua, burro (**LATTE**), farina di **GRANO** tenero, sale, brodo (**SEDANO**)), riso, olio di semi di girasole, formaggio in polvere (**LATTE**), brodo (**SEDANO**), sale, aromi, zafferano 0.005%.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza: pesce, soia, glutine, latte, solfiti, uova, sedano e frutta a guscio.

Valori Nutrizionali riferiti a 100 gr. di prodotto	
Valore Energetico kcal/kJoule	181/756
Carboidrati	23 gr.
di cui zuccheri	0,2 gr.
Grassi	8.6 gr.
di cui saturi	3.3 gr.
Proteine	2,6 gr.
Fibre	0,6 gr.
Sale	0,8 gr.

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE

**Microonde:** Sollevare la pellicola protettiva, lasciando un bordo attaccato, aprire la bustina e versare la salsa sul riso senza mescolare. Appoggiare la pellicola protettiva sul contenitore e riscaldare per 90 secondi a 900 watt (o 2 minuti in un forno a microonde 750-watt). Una volta fatto, mescolare con cura e servire.

**Padella:** Versare il contenuto della vaschetta e della busta in una padella e scaldare a fuoco lento per 2/3 minuti mescolando con cura e servire.

## INFO GENERALI

**Indirizzo sito produttivo:** Via Val di Foro 94/D, 66010 Villamagna (CH)  
**Nome produttore:** Dama 2 S.r.l.  
**Stabilimento:** IT B6799 CE  
**Confezione:** vaschetta in polipropilene 128 x 174 x 35 mm, busta polipropilene e alluminio 170 x 110 x 1 mm, confezione in cartoncino  
**Lotto:** esempio 18/231 anno di riferimento / progressivo dell'anno  
esempio 18/010W anno di riferimento / settimana progressiva dell'anno  
**Data di scadenza:** esempio 15/10/2018 giorno / mese / anno

**Processo utilizzato per garantire la conservazione:** sterilizzazione.

ALLERGENI	ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE			CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
ALLERGENI	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE	SI/NO	NOME SPECIFICO	NATURA/FUNZIONE
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	SI	FARINA FRUMENTO	INGREDIENTI	SI	FARINA FRUMENTO	INGREDIENTI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova	NO			SI		
Pesci e prodotti a base di pesci	NO			SI		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia	NO			SI		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	FORMAGGIO/LATTE	INGREDIENTI	SI	FORMAGGIO/LATTE	INGREDIENTI
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO			SI		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO			NO		
Solfito6 in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	NO			SI		
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	SEDANO	INGREDIENTI	SI	SEDANO	INGREDIENTI
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO			NO		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRI	METODO	CONCENTRAZIONE RILEVATA	UNITA' DI MISURA
CONTA BATTERICA TOTALE	ISO 4833:2003	< 10	fc/g
COLIFORMI TOTALI	ISO 4832:2006	< 10	fc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	< 10	fc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS	NF V 08-057-1 2004	< 10	fc/g
LIEVITI	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
MUFFE	NF V 08-059 2002	< 10	fc/g
SALMONELLE	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25gr	assenza/presenza su 25 gr