



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

PRODOTTO:	<b>Riso Integrale</b>
VARIETÀ:	<b>Riso lungo IRGA 424. <i>Oryza sativa L.</i></b>

---

### Caratteristiche:

#### Dimensioni e Forma:

I chicchi di questa varietà sono lunghi e sottili, con una lunghezza media di 6,5 mm e poco spessore. Queste proporzioni sono ideali per gli standard internazionali del riso lungo, molto ricercato per il suo aspetto elegante e uniforme.

#### Aspetto Visivo:

I grani hanno una lucentezza traslucida e una superficie liscia. Questo aspetto estetico è una delle principali attrattive del riso lungo pregiato.

#### Odore e Gusto Neutro:

Il chicco ha un aroma e un sapore neutri, caratteristiche molto apprezzate per l'uso su larga scala nell'industria alimentare, consentendo di combinarlo con una vasta gamma di condimenti e preparazioni, senza interferire con il sapore finale del prodotto.

#### Qualità Industriale:

La varietà offre prestazioni eccellenti in termini di cereali integrali dopo la lavorazione, un fattore cruciale per esportatori e importatori che cercano di ridurre al minimo le perdite durante il trasporto e massimizzare la qualità finale presentata al consumatore.



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

<b>PRODOTTO:</b>	<b>Riso Integrale</b>
<b>VARIETÀ:</b>	<b>Grana lunga IRGA 424. <i>Oryza sativa L.</i></b>

## SPECIFICHE

PARAMETRI	(%) Massimo	Osservazioni
* Umidità	14,00	
* Riso rotto	10,00	Misura di riferimento 4,5mm
* Riso impietrito	3,00	
* Riso giallo	0,50	
* Riso danneggiato	0,50	
* Rendimento	75,00	
* Lunghezza	6,80mm	Media di 6,5mm
* Riso verde	3,00	
* Riso rosso	0,50	

## ANALISI DEL MATERIALE VEGETALE (microbiología)

TEST	Risultato	Metodo
Rilevamento di <i>Salmonella</i> spp	Non rilevato in 25 g	PTA-MC-028. Isolamento e conferma
Rilevamento di organismi geneticamente modificati * -OGM-	Non rilevato nel campione analizzato	PCR (P35, TNOS e gene endogeno)

"E" = Esponente in base 10 che moltiplica il numero intero.

Secondo la norma ISO, il risultato "Rilevato (<Limite di quantificazione)" esprime che ci sono microrganismi presenti, ma a un livello inferiore a questo valore.



## ANALISI DEL MATERIALE VEGETALE (generale)

TEST	Risultato	Unità	LoQ	Metodo
* Aflatossina B1	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Aflatossina B2	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Aflatossina G1	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Aflatossina G2	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Deossivalenolo	< 50	µg/kg	50	LC-MS/MS
* Fumonisina (B1+B2)	< 20	µg/kg	20	Calcolo matematico
* Ocratossina A	< 1,0	µg/kg	1	LC-MS/MS
* Patulina	< 5,0	µg/kg	5	LC-MS/MS
* Somma di aflatossine (B1+B2+G1+G2)	< 1,0	µg/kg	1	Calcolo matematico
* Tossine (soma di T-2 y HT-2)	< 50	µg/kg	50	Calcolo matematico
* Zearalenona	< 10	µg/kg	10	LC-MS/MS

Osservazione: analizzato in campione di riso (circa 1 kg in busta di plastica)

## ANALISI DEL MATERIALE VEGETALE (fisico-chimico)

Metalli	Risultato (s.m.o.) ± I	C.massimo* *	Unità	Metodo
* Arsenico As	0,113 ± 0,050		mg/kg	PTA-FQ-027, generatore di idruri, ICP- AES
* Cadmio totale Cd	< 0,0100		mg/kg	PTA-FQ-27, ICP-AES basato sulla UNE-EN 15510
* Mercurio Hg	< 0,0040		mg/kg	PTA-FQ-027, generatore di idruri, ICP- AES
* Piombo totale Pb	< 0,0200		mg/kg	PTA-FQ-27, ICP-AES basato sulla UNE-EN 15510

I risultati sono espressi secondo il Regolamento (CE) n. 333/2007 e non subiscono correzione in base al recupero. L'incertezza (I) è espressa a partire da un fattore di copertura pari a 2 (95% di fiducia). Il contenuto massimo di metalli negli alimenti è espresso secondo il Regolamento (UE) n. 915/2023 e per il mercurio secondo il Regolamento (CE) n. 396/2005, nelle sue versioni consolidate in vigore, comprese tutte le sue modifiche.

s.m.o.: su campione originale.



### **Tipo di Imballaggio**

**In bulk in sacchetti liner**

### **Osservazioni**

**Fonti: Analisi di campione contenente 1 kg di Riso Integrale presso il Laboratorio  
Fitosoil**

**N° Campioni: 24024823**

**N° Rapporto: 24024823.01**