



Scheda tecnica
riso “la Pila”
Riso Nano Vialone Veronese I.G.P.
Sacchetto ATM Kg 1





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	LA PILA RISO NANO VIALONE VERONESE IGP KG. 1
Definizione merceologica	RISO
Denominazione legale di vendita	RISO VIALONE NANO
Codice EAN	8026198011224
Elenco ingredienti	RISO, AZOTO, ANIDRIDE CARBONICA
Tipologia confezione	SACCHETTO PE ATM
Peso	Kg 1
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 Vialone Nano
Rintracciabilità materie prime	Riso della varietà Vialone Nano, riprodotta nel territorio nazionale, controllata e certificata dall'apposito Ente Nazionale Sementi Elette.
Dichiarazione di origine	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 352 Contenuto energetico Kj 1494 Lipidi g 1,3 di cui saturi g 0,2 Carboidrati g 77,5 Zuccheri g 0,4 Proteine g 7,1 Sale g 0,09 Fibra g 1
Requisiti di qualità	Come previsto dalla normativa vigente in materia di commercializzazione del riso e dal Disciplinare di Produzione del Riso Nano Vialone Veronese IGP.

4. Caratteristiche del prodotto finito

Caratteristiche generali	Riso di varietà Vialone Nano - Specie <i>Oryza Sativa</i> L. - Sottospecie: Japonica
--------------------------	--



	<ul style="list-style-type: none"> - anno di introduzione 1967 - paese di origine Italia - gruppo merceologico (definizione italiana): Semifino - gruppo merceologico (definizione UE): MEDIO - lunghezza semi lunga - forma tonda - grossezza media - perla centrale estesa - striscia assente - dente pronunciato - testa tozza - sezione tondeggiante
Caratteristiche organolettiche	<p>Aspetto bianco intenso</p> <p>Collosità: g x cm 0,70</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>29 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> <p>1 controllo peso in linea con analisi statistica ed espulsore automatico</p> <p>1 metal detector in linea con espulsore automatico</p> <p>2 celle frigorifere prodotto finito</p> <p>1 laboratorio analisi risone e riso</p>



6. Descrizione del Processo produttivo:

COLTIVAZIONE:

- Il seme di Vialone Nano è acquistato sotto la supervisione dell'Ente Nazionale Risi in accordo con Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, 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 e il rispetto del Disciplinare di Produzione del Riso Nano Vialone Veronese IGP.
- 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 155 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. Un altro requisito da rispettare per ottenere un nano vialone IGP è il rispetto del limite max di produttività per ettaro che è stabilito in 70 q.

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 nel caso del riso nano vialone veronese IGP la particolare pilatura consente di ottenere un prodotto bianco candido visivamente diverso dal vialone nano tradizionale.
- 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:

- L'Ente Nazionale Risi è l'autorità pubblica di controllo autorizzata dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali a verificare il rispetto del Disciplinare di Produzione per il Nano Vialone veronese IGP da parte delle aziende agricole. Infatti i nostri soci che vogliono vedere riconosciuta la loro produzione come IGP devono sottostare ad un rigido disciplinare di produzione che ne determina le modalità di coltivazione e ne fissa i parametri distintivi. Inoltre caratteristica indispensabile del Riso Nano Vialone Veronese IGP è che venga coltivato esclusivamente nei comuni di: Bovolone, Buttapietra, Casaleone, Cerea, Concamarise, Erbé, Gazzo Veronese, Isola della Scala, Isola Rizza, Mozzecane, Nogara, Nogarole Rocca, Oppeano, Palù, Povegliano Veronese, Ronco all'Adige,



Roverchiara, Salizzole, Sanguinetto, San Pietro di Morubio, Sorgà, Trevenzuolo, Vigasio, Zevio.

- 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.

8. Caratteristiche imballo/packaging/palettizzazione

- **N.B. PALLET NON IMPILABILI E NR. FILE STRATI AUMENTABILI AL MASSIMO DI 1**

Unità di vendita	Sacchetto PE ATM idoneo all'uso alimentare	Kg. 1
Pezzi per collo	Nylon Termoretraibile	Pezzi 9
Dimensioni imballo	Larghezza Profondità Altezza	Cm 29,00 Cm 24,00 Cm 21,00
Dimensioni UDV	Larghezza Profondità Altezza	Cm 10,50 Cm 8,50 Cm 26,00
Dimensioni pallet	Pallet standard EPAL Altezza	Cm 80 x 120 Cm 88
Colli per pallet	n.	52
Colli per strato	n.	13
Pezzi per collo	n.	9
Strati per pallet	n.	4
Kg. per pallet	Kg.	468
Peso lordo collo	Kg.	9,20
Codice EAN	8026198011224	
Denominazione prodotto	LA PILA RISO NANO VIALONE VERONESE IGP KG. 1	