

RIZ LONG COMPLET BIOLOGIQUE 1kg

PRESENTATION

Historique : La riziculture en Italie a débuté vers la moitié du XVe siècle. De nos jours, les variétés de riz Japonica (originaires d'Asie et ancêtres du riz dans le monde) sont plantées dans des rizières irriguées, sur de grandes exploitations hautement mécanisées. Le riz est cultivé d'avril à octobre. C'est un riz amidonneux ayant une bonne résistance et une bonne adaptation aux régions climatiques les moins favorisées. L'Italie est le plus gros producteur de riz en Europe, et les régions de la Lombardie et du Piémont sont le grenier à riz de l'Italie.

Description : Le riz à grain long est 3 fois plus long que large (supérieur à 6 mm). Il est léger, non collant et se sépare facilement. Le riz complet est un riz entier débarrassé de son enveloppe extérieure fibreuse et non comestible, la balle, mais conserve le germe (l'embryon) et le son qui le rendent plus nutritif que le riz blanc. Le riz complet contient presque toujours des grains verts, grains qui ne sont pas encore arrivés à pleine maturité au moment de la récolte. Cela est inévitable car les grains ne mûrissent pas au même rythme le long de la panicule (ainsi que du fait des mélanges des variétés dans les semences). Les trier avant ou après la moisson s'avère difficile et coûteux. Ces grains sont aussi présents dans le riz blanc, mais ils y sont moins visibles à cause du polissage.

Ingrédient(s) : Riz long A complet biologique (Espèce : *Oryza sativa*, Variété : Japonica)

Process : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Décorticage / 4. Conditionnement

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Le riz long absorbe les liquides de cuisines ; il est donc à privilégier dans les plats de riz cuisinés. Compter environ 60 de riz par personne. Mettre le riz à cuire dans une casserole et couvrir largement d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 45 min à feu moyen.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1512 kJ / 357 kcal
Matières grasses.....	1,2 g
dont acides gras saturés.....	0,2 g
Glucides.....	74,5 g
dont sucres.....	0,6 g
Fibres alimentaires.....	4,5 g
Protéines.....	9,7 g
Sel.....	0,026 g

CERTIFICATION

RIZ LONG COMPLET BIOLOGIQUE 1kg

Codification douanière : 1006.20.96

Traçabilité :

Origine de la matière première : Italie

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergène :

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 20 000 germes/g
Levures	< 20 000 germes/g
Moisissures	< 20 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroïdes	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
--	--

RIZ LONG COMPLET BIOLOGIQUE 1kg

Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

	<i>Cible mg/kg ou ppm</i>
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,2

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1kg/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film + étiquette	Carton	RIZLCC1	3 329485 151128	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton	450*120*200	0,176	17	7	119	714

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.