

RIZ DE CAMARGUE LONG BLANC BIOLOGIQUE 1kg**PRESENTATION**

Historique : Les premiers essais de culture de riz en Camargue remontent au XVe siècle. Grâce au dynamisme des riziculteurs et de la filière régionale, la Camargue est devenu le principal lieu de production du riz Français. Depuis 2000 le riz de Camargue est une IGP (Indication Géographique Protégée) ; ce signe de qualité européen atteste de l'origine du produit et la constance de son niveau de qualité. Il est récolté très mûr pour que son goût s'affirme et est lentement séché sous l'effet du soleil et du mistral.

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 blanc est un riz ayant été soumis à un usinage pour le débarrasser des différentes couches de péricardes, du tégument et de la couche aleurone. Le passage successif dans des cônes abrasifs fournit le riz « blanchi » ou « usiné ».

Ingrédient(s) : Riz long A blanc biologique

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.

Le riz long s'utilise en garniture, nature ou en sauce, préparé avec des petits légumes, pour épaissir un potage ainsi que dans la préparation de salades composées.

Compter environ 60g de riz par personne. Mettre le riz à cuire dans une casserole et couvrir largement d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 15 mn à feu moyen.

Caractéristiques physiques, chimiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1506 kJ / 355kcal
Matières grasses.....	0,5 g
dont acides gras saturés.....	Traces
Glucides.....	80 g
dont sucres.....	0,1 g
Protéines.....	7,5 g
Sel.....	0,01 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1006.20.96

Traçabilité :

Origine de la matière première : France (Camargue)

Origine de la transformation : France

Etiquetage :

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

RIZ DE CAMARGUE LONG BLANC BIOLOGIQUE 1kg

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

Le certificat est accessible 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 :

Allergène présent sur le site de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, gluten, noisettes, sésame et soja.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 1 000 000 germes/g
Coliformes totaux	< 50 000 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
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

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

RIZ DE CAMARGUE LONG BLANC BIOLOGIQUE 1kg

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 D	RIZLBCC1	3329485180012	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 D	250*215*180	0,199	17	7	119	714

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