

CREME DE RIZ PRECUIE BIOLOGIQUE 250g**PRESENTATION**

Historique : Le riz est la céréale la plus cultivé au monde après le blé ; c'est la base de l'alimentation en Extrême-Orient. Le riz est une céréale particulièrement facile à digérer. Elle ne contient pas de gluten. C'est pourquoi le riz est une des premières céréales introduite lors de la diversification alimentaire.

Ingrédient(s) : Produit obtenu à partir de flocons de riz rond complet biologique.

Process de fabrication : 1. Cuisson à la vapeur du riz rond complet / 2. Floconnage / 3. Broyage / 4. Conditionnement

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

A utiliser comme liant dans toutes vos préparations. La crème de riz se prête à de nombreuses et savoureuses préparations culinaires.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles :

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	353,3 kcal / 1497,1 kJ
Graisses.....	2,7 g
dont acides gras saturés.....	0,4 g
Glucides.....	73,2 g
dont sucres.....	1,0 g
Fibres alimentaires.....	2,1 g
Protéines.....	8,0 g
Sel.....	0,05 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1102.30.00

Traçabilité :

Agriculture : Italie

Origine de la transformation : Autriche

Etiquetage :

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

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

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

CREME DE RIZ PRECUIE BIOLOGIQUE 250g**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

Allergènes :

Allergène présent sur la ligne de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : gluten, lupin, sésame et soja.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 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 $\mu\text{g/Kg}$ 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

CREME DE RIZ PRECUIE BIOLOGIQUE 250g**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
250g/ 6	Film plastique	Carton D	CRERPS5	3329486611058	2 mois	9 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	240*210*180	0,158	14	8	112	672

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