

RIZ LONG BLANC ETUVE BIOLOGIQUE 1kg**PRESENTATION**

Description : Après trempage, traitement à la vapeur et séchage, la structure du grain d'amidon est détruite. Il en résulte un riz léger, qui ne colle pas et se sépare facilement. Ce traitement permet au riz de conserver une valeur nutritive importante (diffusion des sels minéraux et vitamines vers le centre du grain) après le polissage. Le riz étuvé est légèrement translucide et jaunâtre.

Ingrédient(s) : Riz long grain biologique de qualité supérieure étuvé.

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2. Calibrage / 3. Trempage / 4. Etuvage -Séchage / 5. Décorticage / 6. Blanchissage / 7. Triage (brisure) / 8. Passage au trieur calorimétrique / 9. Conditionnement.

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Compter environ 60 g de riz par personne. Mettre le riz à cuire dans une casserole et couvrir largement d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 12 min. à feu moyen. Egoutter et rincer à votre convenance. Se consomme chaud comme accompagnement de tous vos plats de légumes, viandes et poissons. Peut également être dégusté en salade.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1531 kJ / 356 kcal
Matières grasses.....	0,3 g
dont acides gras saturés.....	0 g
Glucides.....	81,3 g
dont sucres.....	0,3 g
Fibres.....	1,5 g
Protéines.....	7,4 g
Sel.....	0,023 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1006.30.67

Traçabilité :

Agriculture : Italie

Origine de la transformation : 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).

Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

RIZ LONG BLANC ETUVE BIOLOGIQUE 1kg**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 :

Ne contient pas d'allergènes.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 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

CONDITIONNEMENT

RIZ LONG BLANC ETUVE BIOLOGIQUE 1kg

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1kg/6	Film+étiquette	Carton	RIZLBEC1	3 329485271123	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.