

RIZ BASMATI BLANC BIOLOGIQUE 5kg**PRESENTATION**

Description : Le Riz Basmati est une variété de riz naturellement parfumé. Le nom « Basmati » vient de l'hindi, signifiant la « reine du parfum ». C'est l'un des riz les plus parfumés au monde. Ce caractère fait partie du patrimoine génétique de la variété. C'est un riz à grains longs et très minces de couleur crème et avec un délicat arôme de noisette.

Les grains du riz basmati sont beaucoup plus longs que larges, et s'allongent encore pendant la cuisson. Ils restent fins et ne collent pas.

Ingrédient(s) : Riz Basmati long grain biologique de qualité supérieure (*Oryza sativa*)

Process de fabrication : 1. Nettoyage/ 2. Triage/ 3. Décorticage/ 4. Polissage sur des cônes à blanchir/ 5. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / 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 10 min. à feu moyen. Egoutter et rincer à votre convenance. Le riz basmati est l'un des plus parfumés au monde. Il apportera saveur et originalité à tous vos plats. Se consomme chaud comme accompagnement de tous vos plats de légumes, viandes, poissons ou curry. Peut également être consommé en salades.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1497kJ / 353kcal
Matières grasses.....	1.2g
dont acides gras saturés.....	0.28g
Glucides.....	75g
dont sucres.....	0.1g
Fibres alimentaires.....	1g
Protéines.....	9.5g
Sel.....	g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1006.30.98

Traçabilité :

Agriculture : Inde

Etiquetage :

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

RIZ BASMATI BLANC BIOLOGIQUE 5kg

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.

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

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

RIZ BASMATI BLANC BIOLOGIQUE 5kg
CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5kg	Papier cousu avec anse	Cabas	RIZBBS5	3329485431206	2 mois	14 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
Sac cabas 5kg	200*450*100	0,055	13 couches de 13 sacs + 1 couche de 11 sacs		180	180

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

