

RIZ NOIR BIOLOGIQUE 500g

PRESENTATION

Historique: Si le blé est la base de l'alimentation européenne, le maïs celle de l'Amérique du sud, le riz est celle de l'Asie. Cette plante fut cultivée pour la première fois en Inde et au Vietnam. Probablement 4 000 ans avant J.C, est apparue la domestication de la culture de riz sauvage. Les peuples de la région du Fleuve Rouge furent probablement les premiers à cultiver le riz. Sa culture a été introduite autour de la Méditerranée par les Arabes, d'abord en Egypte, puis en Espagne et dans les Balkans, et enfin en France vers la fin du 13^{ème} siècle.

Description : Le riz noir est un riz long complet cultivé en Thaïlande et qui possède une enveloppe naturellement pigmentée de noir violet. Cette enveloppe engendre cependant une cuisson plus longue que pour un riz traditionnel. En Asie, le riz noir non usiné est utilisé comme colorant naturel dans la pâtisserie, les boulettes de pâte, le porridge, les gâteaux du nouvel an et le vin noir.

Ingrédient(s) : Riz noir biologique (Espèce : *Oryza sativa*)

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 :

Ce riz s'utilise en accompagnement, en salade ou pour la préparation de desserts.

Mettre 1 volume de riz dans une casserole pour 3 à 4 volumes d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 45 minutes à feu moyen.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1518 kJ / 358 kcal
Matières grasses.....	2 g
dont acides gras saturés.....	0,2 g
Glucides.....	75 g
dont sucres.....	0,1 g
Fibres alimentaires.....	4,5 g
Protéines.....	7,8 g
Sel.....	0,02 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1006.20.96

Traçabilité :

Origine de la matière première : Thaïlande

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

RIZ NOIR BIOLOGIQUE 500g

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
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 NOIR BIOLOGIQUE 500g

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film + étiquettes	Carton	RIZNTC500	3 3294855 51201	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 500g/6	350*100*200	0,107	24	8	192	1152

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