

RIZ LONG BLANC BIOLOGIQUE 5kg

PRESENTATION

Historique : La riziculture en Italie a débuté vers la moitié du XVe siècle. De nos jours, les variétés de riz Japonica (originaires d'Asie et ancêtres du riz dans le monde) sont plantées dans des rizières irriguées, sur de grandes exploitations hautement mécanisées. Le riz est cultivé d'avril à octobre. C'est un riz amidonneux qui a une bonne résistance et une bonne adaptation aux régions climatiques les moins favorisées. L'Italie est le plus gros producteur de riz en Europe, et les régions de la Lombardie et du Piémont sont le grenier à riz de l'Italie.

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 biologique (Espèce : *Oryza sativa*, Variété : Japonica)

Process : 1. Nettoyage/ 2. Triage/ 3. Décorticage/4. Polissage sur cône à blanchir/5. 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. 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 10-12 minutes à feu moyen, égoutter puis assaisonner.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1481 kJ / 354,2kcal
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 : 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).

RIZ LONG BLANC BIOLOGIQUE 5kg

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	< 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 LONG BLANC BIOLOGIQUE 5kg
CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5kg	Papier cousu avec anse	Cabas	RIZLBS5	3 329485 131052	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.

