

RIZ SPECIAL SUSHI BIOLOGIQUE 500g**PRESENTATION****Historique :**

Le sushi est un plat typique japonais. Les premières apparitions des sushis sur les tables japonaises dateraient du Vème siècle avant J-C.

Le riz pour sushi est traditionnellement assaisonné de vinaigre de riz, de sel et de sucre.

Il est ensuite décliné autour de nombreux ingrédients (poissons, légumes, épices...)

Description :

Le choix de la variété de riz est indispensable pour réaliser des sushi avec une tenue parfaite.

Notre riz spécial sushi sera donc idéal pour la confection de vos plateaux de sushi.

Notre riz spécial sushi MARKAL est un riz tendre, collant permettant de modeler très facilement les boulettes de sushi.

Ingrédient(s) : Riz rond blanc biologique spécial sushi, Variété 100% Sélénio

Process :

1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Décorticage /4. Polissage sur cône à blanchir /5. Conditionnement

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Rincez le riz sous l'eau froide et égouttez.

Verser un volume de riz dans 3 fois son volume d'eau froide.

Portez à ébullition, puis laisser cuire à feu moyen avec le couvercle 15 minutes jusqu'à absorption totale de l'eau de cuisson. Laissez refroidir en dehors du feu.

Ajoutez ensuite du vinaigre de riz (1 cuillère à soupe pour 100 g de riz) et du sucre (1 cuillère à soupe pour 100 g de riz).

Réalisez ensuite vos sushi selon votre recette habituelle.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1506 kJ / 355 kcal
Matières grasses.....	0,5 g
dont acides gras saturés.....	Traces
Glucides.....	77,5 g
dont sucres.....	0,1 g
Protéines.....	7,5 g
Sel.....	0,01 g

RIZ SPECIAL SUSHI BIOLOGIQUE 500g**CERTIFICATION**

Codification douanière : 1006.30.92

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).

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

RIZ SPECIAL SUSHI BIOLOGIQUE 500g
Métaux lourds :

	<i>Cible mg/Kg ou ppm</i>
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,2

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 + étiquette	Carton	RIZSUC500	3329485625001	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.