

## RIZ LONG DEMI COMPLET BIOLOGIQUE 25kg

## 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 ayant 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 long demi complet est un riz complet partiellement blanchi sur des cylindres abrasifs et permettant ainsi une diminution du temps de cuisson tout en conservant une grande partie des propriétés nutritionnelles d'un riz complet.

**Ingrédient(s) :** Riz long A complet biologique (Espèce : *Oryza sativa*, Variété : Japonica)

**Process :** 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Décorticage / 4. Polissage partiel sur cylindres / 5. Conditionnement

**Recettes :** Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :**

Le riz long s'utilise en garniture, nature ou avec une sauce, préparé avec des légumes, pour épaissir un potage ainsi que dans la préparation de salades composées.

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 20 min à feu moyen.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	1439 kJ / 339 kcal
Matières grasses.....	1 g
dont acides gras saturés.....	0,1 g
Glucides.....	75 g
dont sucres.....	0,5 g
Protéines.....	7,5 g
Sel.....	0,01 g

## CERTIFICATION

**Codification douanière :** 1006.30.46

**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 DEMI COMPLET BIOLOGIQUE 25kg**

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet [www.markal.fr](http://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 :**

	<b>Cible</b>
<b>Flore Aérobie Mésophile</b>	< 500 000 germes/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 10 000 germes/g
<b>Levures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Moisissures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines :**

	<b>Cible <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math> ou <math>\text{ppb}</math></b>
<b>Aflatoxine B1</b>	< 2
<b>Aflatoxines B1, B2, G1, G2</b>	< 4
<b>Ochratoxine</b>	< 3
<b>Vomitoxine ou DON</b>	< 750

**Métaux lourds :**

	<b>Cible <math>\text{mg}/\text{kg}</math> ou <math>\text{ppm}</math></b>
<b>Plomb</b>	< 0,2
<b>Cadmium</b>	< 0,2

**CONDITIONNEMENT**

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.  
 MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

**RIZ LONG DEMI COMPLET BIOLOGIQUE 25kg**

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
25kg	Papier	Sac	RIZLDCS25	3 329485160250	2 mois	12 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 25kg	750*450*180	-	5	8	40	40

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

