

FARINE DE RIZ BIOLOGIQUE 500g**PRESENTATION**

Ingrédient(s) : riz blanc biologique

Process de fabrication : 1. Nettoyage-Triage/ 2. Broyage / 3. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Pour la panification, à utiliser en complément de farine traditionnelles. La farine de riz sera idéale pour élaborer des recettes légères : cake, pâtisseries, gâteaux, crêpes... Elle sera également parfaite en tant que liant ou épaississant pour vos crèmes et sauces.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles pour 100g

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1489 kJ / 350 kcal
Graisses.....	0.8 g
dont acides gras saturés.....	0.18 g
Glucides.....	80 g
dont sucres.....	0.5 g
Fibres alimentaires.....	0.8 g
Protéines.....	5.5 g
Sel.....	0.01 g

Granulométrie :

> 280 µm	16% (± 10%)
> 200 µm	27% (± 10%)
> 150 µm	14% (± 10%)
> 118 µm	14% (± 10%)
> 100 µm	11% (± 10%)
< 100 µm	18% (± 10%)

CERTIFICATION

Codification douanière : 1102.90.50

Traçabilité :

Agriculture : Italie

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

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

Certification biologique du conditionnement et 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.

FARINE DE RIZ BIOLOGIQUE 500g
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 :

Traces possibles de soja.

Critères microbiologiques :

	Cible
<i>Escherichia coli</i>	< 50 germes/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 germes/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 50 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 $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaraléone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

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

FARINE DE RIZ BIOLOGIQUE 500g**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette	Carton	FARRC500	3329486605002	2 mois	9 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	450*120*200	0,176	24	7	168	1008

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