

RIZ LONG BLANC 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 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 25kg

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 25kg
CONDITIONNEMENT

| Type de conditionnement | Matériaux d'emballage | Type de l'emballage | Code article | EAN 13 | DLUO garantie à livraison | DLUO au conditionnement |
|-------------------------|-----------------------|---------------------|--------------|-----------------|---------------------------|-------------------------|
| 25kg | Papier | Sac | RIZLBS25 | 3 329485 130253 | 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.

