

RIZ DE CAMARGUE LONG COMPLET BIOLOGIQUE 1kg**PRESENTATION**

Historique : Les premiers essais de culture de riz en Camargue remontent au XVe siècle. Grâce au dynamisme des riziculteurs et de la filière régionale, la Camargue est devenu le principal lieu de production du riz Français. Depuis 2000 le riz de Camargue est une IGP (Indication Géographique Protégée) ; ce signe de qualité européen atteste de l'origine du produit et la constance de son niveau de qualité. Il est récolté très mûr pour que son goût s'affirme et est lentement séché sous l'effet du soleil et du mistral.

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 complet est un riz entier débarrassé de son enveloppe extérieure fibreuse et non comestible, la balle, mais conserve le germe (l'embryon) et le son qui le rendent plus nutritif que le riz blanc. Le riz complet contient presque toujours des grains verts, grains qui ne sont pas encore arrivés à pleine maturité au moment de la récolte. Cela est inévitable car les grains ne mûrissent pas au même rythme le long de la panicule (ainsi que du fait des mélanges des variétés dans les semences). Les trier avant ou après la moisson s'avère difficile et coûteux. Ces grains sont aussi présents dans le riz blanc, mais ils y sont moins visibles à cause du polissage.

Ingrédient(s) : Riz long A complet biologique

Process : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Décorticage /4. 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.

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

Compter environ 60g de riz par personne. Mettre le riz à cuire dans une casserole et couvrir largement d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 45 mn à feu moyen.

Caractéristiques physiques, chimiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1512 kJ / 357 kcal
Matières grasses.....	1,2 g
dont acides gras saturés.....	0,2 g
Glucides.....	74,5 g
dont sucres.....	0,6 g
Fibres alimentaires.....	4,5 g
Protéines.....	9,7 g
Sel.....	0,026 g

CERTIFICATION

RIZ DE CAMARGUE LONG COMPLET BIOLOGIQUE 1kg

Codification douanière : 1006.20.96

Traçabilité :

Origine de la matière première : France (Camargue)

Origine de la transformation : France

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).

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

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 :

Allergène présent sur le site de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, gluten, noisette, sésame et soja.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 1 000 000 germes/g
Coliformes totaux	< 50 000 germes/g
Levures	< 20 000 germes/g
Moisissures	< 20 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
--	-------	-----------------

RIZ DE CAMARGUE LONG COMPLET BIOLOGIQUE 1kg

Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthrinoides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	<i>Cible µg/kg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

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
1kg/6	Film + étiquette	Carton D	RIZLCCC1	3 329485 111122	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 D	250*215*180	0,199	14	8	112	672

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