

**FARINE DE RIZ BIOLOGIQUE 5KG****PRESENTATION**

**Description** : La farine de riz sert d'épaississant pour les potages, les sauces et les crèmes.

En pâtisserie, elle donne une texture subtilement croquante aux gâteaux et peut rendre les gâteaux et les cakes plus moelleux (1/3 du poids de la farine).

**Ingrédient(s)** : riz blanc biologique

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

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation** :

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.

A utiliser en complément de farines traditionnelles (naturellement sans gluten, la farine de riz ne lève pas seule).

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

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100g</b>
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** :

## FARINE DE RIZ BIOLOGIQUE 5KG

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).

Le certificat est accessible sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

**Certification KASHER** : BETH DIN DE PARIS

### 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** :

Ne contient pas d'allergènes.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

**Critères microbiologiques** :

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

**Métaux lourds** :

--	--

**FARINE DE RIZ BIOLOGIQUE 5KG**

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

**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5 kg	Papier kraft	Sac	FARRS5	3329486600052	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
Sac 5 kg	450 x 200 x 100	0.06	13 couches*13sacs + 1couche*11sacs	14	180	180

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

