

RIZ DE CAMARGUE LONG DEMI 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 de la région, 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.

Ingrédient(s) : Riz long complet biologique partiellement poli

Process : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Décorticage/ 4. Polissage partiel sur des cônes 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 est apprécié en garniture, nature ou avec une sauce ou en salade composée.

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 au moins 25 minutes à feu moyen, égoutter puis assaisonner.

Caractéristiques physiques, chimiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
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 : France (Camargue)

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.

RIZ DE CAMARGUE LONG DEMI COMPLET BIOLOGIQUE 1kg

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, noisettes, 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
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 DE CAMARGUE LONG DEMI COMPLET BIOLOGIQUE 1kg

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1kg/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film+étiquette	Carton D	RIZLDCCC1	3 329485 121121	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.