

RIZ ROND BLANC BIOLOGIQUE 1kg**PRESENTATION**

Historique : La riziculture en Italie a débuté vers la moitié du XVe siècle. De nos jours, les variétés de riz Japonica sont plantées dans des rizières irriguées, sur de grandes exploitations hautement mécanisées. Le riz est cultivé d'avril à octobre. 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 rond se distingue par ses grains gros et ronds (4-5 mm de long et 2,5 mm d'épaisseur). Il possède un arôme et un parfum bien particuliers qui donne son originalité au risotto d'Italie du Nord. Le riz blanc est décortiqué et poli

Ingrédient(s) : Riz rond blanc biologique (Espèce : *Oryza sativa*)

Process : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Décorticage / 4. Polissage 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 rond absorbe les liquides de cuisines ; il est donc à privilégier dans les plats de riz cuisinés. 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 15 minutes à feu moyen, égoutter puis assaisonner.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1506 kJ / 355 kcal
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 : 1006.20.92

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).

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 ROND BLANC 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 :

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 $\mu\text{g/Kg}$ 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

CONDITIONNEMENT

RIZ ROND BLANC BIOLOGIQUE 1kg

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	RIZRBC1	3 329485311127	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 1kg/6	450*120*200	0,176	17	7	119	714

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