

	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 29/07/2014
		Date de mise à jour: 16/10/2017
1095		Page 1 sur 3

RIZ SAUVAGE BIOLOGIQUE 250g

PRESENTATION

Description : Originaire des grands lacs canadiens, le riz sauvage est récolté depuis des siècles par les indigènes indiens. Il allie à une saveur unique des qualités nutritionnelles exceptionnelles. Ses grains longs et noirs sont croustillants et ont une saveur de noisette. Le riz sauvage contient plus de protéines que le riz, et qui plus est de meilleure qualité car on y trouve de la lysine. C'est une graminée aquatique (à ne pas confondre avec le riz : *Oriza*).

Ingrédient(s) : 100% Riz long sauvage (*Zizania aquatica*)

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Rincer le riz à l'eau froide. Amenez à ébullition dans 4 volumes d'eau salée pour un volume de riz. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 40 minutes jusqu'à absorption totale de l'eau et que les grains s'ouvrent. Servir chaud en accompagnement ou froid en salade.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1500 kJ / 354 kcal
Matières grasses.....	1 g
dont acides gras saturés.....	0,15 g
Glucides.....	69 g
dont sucres.....	2,5 g
Fibres alimentaires.....	6,5 g
Protéines.....	14 g
Sel.....	Traces

CERTIFICATION

Codification douanière : 1006.20.96

Traçabilité :

Agriculture : Canada, Hors UE

Origine de la transformation : Hors UE

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).

Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 29/07/2014
		Date de mise à jour: 16/10/2017
1095		Page 2 sur 3

RIZ SAUVAGE BIOLOGIQUE 250g

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'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Critères microbiologiques :

	Cible
Flora Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 20 000 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 $\mu\text{g/kg}$ 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

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 29/07/2014
		Date de mise à jour: 16/10/2017
		Page 3 sur 3

1095

RIZ SAUVAGE BIOLOGIQUE 250g

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
250g/6	Film+étiquette	Carton	RIZSC250	3 329485311256	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	-	-	24	8	192	1152

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