

**RIZ LONG 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 (originaires d'Asie et ancêtres du riz dans le monde) sont plantées dans des rizières irriguées, sur de grandes exploitations hautement mécanisées. Le riz est cultivé d'avril à octobre. C'est un riz amidonneux qui a une bonne résistance et une bonne adaptation aux régions climatiques les moins favorisées. 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 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 blanc est un riz ayant été soumis à un usinage pour le débarrasser des différentes couches de péricardes, du tégument et de la couche aleurone. Le passage successif dans des cônes abrasifs, fournit le riz « blanchi » ou « usiné ».

**Ingrédient(s)** : Riz long A biologique (Espèce : *Oryza sativa*, Variété : Japonica)

**Process** : 1. Nettoyage/ 2. Triage/ 3. Décorticage/4. Polissage sur cône à blanchir/5. Conditionnement

**Recettes** : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://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. 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 15 minutes à feu moyen, égoutter puis assaisonner.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1481 kJ / 354,2kcal
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** : 1006.20.96

**Traçabilité :**

**Origine de la matière première** : Italie

**Etiquetage :**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

**RIZ LONG BLANC BIOLOGIQUE 1kg**

**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](http://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 :**

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 :**

	<b>Cible</b>
<b>Flore Aérobie Mésophile</b>	< 500 000 germes/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 10 000 germes/g
<b>Levures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Moisissures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines :**

	<b>Cible <math>\mu\text{g/Kg}</math> ou <math>\text{ppb}</math></b>
<b>Aflatoxine B1</b>	< 2
<b>Aflatoxines B1, B2, G1, G2</b>	< 4
<b>Ochratoxine</b>	< 3
<b>Vomitoxine ou DON</b>	< 750

**Métaux lourds :**

	<b>Cible <math>\text{mg/Kg}</math> ou <math>\text{ppm}</math></b>
<b>Plomb</b>	< 0,2
<b>Cadmium</b>	< 0,2

## RIZ LONG BLANC 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	RIZLBC1	3 329485 131120	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.