

RIZ LONG BLANC POUR RISOTTO BIOLOGIQUE 5 Kg**PRESENTATION**

Historique : La riziculture en Italie a débuté vers la moitié du XVe siècle. 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. Le riz est cultivé d'avril à octobre. Ce riz amidonneux a une bonne résistance et une bonne adaptation aux régions climatiques les moins favorisées.

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 blanc biologique.

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Compter environ 60 g de riz par personne. Dans une casserole faites fondre des oignons dans de l'huile, ajouter le riz et faites dorer pendant 1 minute. Couvrir avec du bouillon (poulet, veau) ou avec de l'eau au fur et à mesure. La cuisson dure 14 min. Rajouter du bouillon autant que nécessaire. Egoutter et rincer à votre convenance.

Profiter de la saveur et de la texture du riz spécial risotto à travers de nombreuses recettes : risotto au poulet, aux champignons, au parmesan, à la tomate...

La teneur élevée en amidon contenue dans le riz lui confère des propriétés nutritives très intéressantes pour l'organisme. Le riz blanc est riche en glucides complexes favorisant la sensation de satiété.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1478 kJ / 348 kcal
Matières grasses.....	0,9 g
dont acides gras saturés.....	0,1 g
Glucides.....	79 g
dont sucres.....	0,2 g
Protéines.....	6 g
Fibres.....	1,5g
Sel.....	0,01 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1006.30.96

RIZ LONG BLANC POUR RISOTTO BIOLOGIQUE 5 Kg**Traçabilité :**

Agriculture : 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).Le certificat est accessible sur le site internet 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**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
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 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

--	--

RIZ LONG BLANC POUR RISOTTO BIOLOGIQUE 5 Kg

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5kg	Papier kraft imprimé avec anse	Sac cabas	RIZPRS5	3329485480051	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
Sac Cabas	200*450*100	0,053	13	13	180	180

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

