

## BRISURES DE RIZ BLANCHES

Produit disponible en : - Agriculture BIOLOGIQUE  
 ( Certification ECOCERT )  
 - Agriculture RAISONNEE  
 Riz issu de semences non OGM

### Référence : 23

Le 19/11/13

### CARACTERISATION AVANT CUISSON

BIOMETRIE	:	Longueur = 1 à 6 mm largeur = 1 à 1,5 mm
COULEUR	:	Blanc
ODEUR	:	Typique du riz sans additif ou autre flaveur
ASPECT	:	Fluide



### CUISSON

TEMPS	:	8 minutes de cuisson +/- 1 min, soit pour 2 personnes :125 g de riz cru dans 1 litre d'eau bouillante salée
GONFLEMENT	:	246 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

### CARACTERISATION APRES CUISSON

COULEUR	:	Blanc brillant
ODEUR	:	Odeur de riz blanchi
GOUT	:	Léger goût de crème
ASPECT	:	Brisures entrouvertes, trapu
TEXTURE	:	Homogène, pâteux, crèmeux.



### ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES *(Règlement CE 41/2009 et Règlement CE 1924/2006)*

- Absence de Gluten
- Très faible en sodium

**CARACTERISTIQUES ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES moyennes pour 100g de riz cru**

ENERGIE	:	357 kcal	PROTEINES	:	6,0 g	sodium	:	2,2 mg
		1493 kJ	FIBRES	:	0,6 g	selenium	:	7,5 µg
LIPIDES	:	0,4 g	CENDRES	:	0,3 g	vitamine E	:	0,04 mg
saturés	:	0,1 g	magnésium	:	26 mg	B1 thiamine	:	0,04 mg
mono insaturés	:	0,15 g	phosphore	:	76 mg	B2 riboflavine	:	0,01 mg
poly insaturés	:	0,15 g	potassium	:	72 mg	B3 niacine	:	0,13 mg
GLUCIDES	:	80,2 g	calcium	:	11 mg	B5 ac.pantothé	:	0,45 mg
amidon	:	80,0 g	fer	:	0,4 mg	B6 Chl.pyridoxi	:	0,03 mg
sucres	:	0,2 g	zinc	:	1,8 mg	B9 ac.folique	:	1,3 µg

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES par g de riz cru**

FLORE TOTALE	:	≤ 1 000 000	LEVURES	:	≤ 10 000
COLIFORMES TOTAUX	:	≤ 50 000	MOISSISSURES	:	≤ 10 000
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	:	≤ 10	ESCHERICHIA COLI	:	≤ 100
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	:	≤ 10	BACILLUS CEREUS	:	≤ 100
LISTERIA MONOCYTOGENES	:	Absence dans 25 g	SALMONELLE SPP.	:	Absence dans 25 g

**CONSERVATION DU PRODUIT**

- DLUO : Date de fabrication + 1 an
- Conditions de stockage : endroit sec, frais, aéré, à l'abri de la lumière et des prédateurs.

**CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES ET TOXICOLOGIQUES**

- Riz issu de culture biologique ou raisonnée : absence totale de pesticides
- Mycotoxines et métaux lourds conforme à la réglementation en vigueur
- Le produit n'a pas subi de traitement ionisant
- Produit à consommer après cuisson

**TYPE DE CONDITIONNEMENT**

- Sacs de 25 kg en papier neutre alimentaire avec une étiquette
- Big Bag alimentaire d'une tonne environ avec une étiquette
- Marchandise posée sur intercalaire alimentaire
- Palette europe à rendre à l'enlèvement

**CONDITIONS DE TRANSPORT**

- Toute marchandise vendue départ Arles - 13200
- Départ usine du vendeur avec Bon de Livraison et Lettre de voiture
- Emission du Ticket de poids pour un conditionnement en Big Bag ou vrac seulement
- Engagement du vendeur et du transporteur pour un départ de marchandises dans de bonnes conditions.

p. 2/3



## SPECIFICATIONS DU CAHIER DES CHARGES :

### « Brisures de Riz Blanc »

HUMIDITE	:	≤ 15 %	STRIES DE ROUGE	:	≤ 3 %
MATIERE ETRANGERE INORGANIQUE	:	≤ 0,05 %	JAUNES ET AMBRES	:	≤ 0,5 %
MATIERE ETRANGERE ORGANIQUE	:	≤ 0,5 % et ≤ 20 graines/kg	GLUTEN (présence de blé)	:	Absence
CORPS ETRANGERS (cailloux, verre, plastique, bois, métal)	:	Absence	ALTERATION PAR INSECTES	:	Absence
BRISURES TACHEES NOIRES	:	≤ 0,5 %	FLAIR ANORMAL	:	Absence
PADDY	:	≤ 0,1 %	SAVEUR ANORMALE	:	Absence

## CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES ET TOXICOLOGIQUES du riz cru

*Selon réglementation en vigueur : Règlement CE 1881/2006 modifié*

MYCOTOXINES en ppb (µg/kg)		METAUX LOURDS en ppm (mg/kg)			
AFLATOXINE B1	:	≤ 2	PLOMB	:	≤ 0,2
AFLATOXINE (B1+B2+G1+G2)	:	≤ 4	CADMIUM	:	≤ 0,2
OCHRATOXINE	:	≤ 3		:	