

BALLE DE RIZ

Co-produit issu du décorticage du riz par simple abrasion et n'ayant subi aucune transformation chimique.

Produit disponible en :
 - Agriculture BIOLOGIQUE
 (Certification ECOCERT)
 - Agriculture RAISONNEE

Référence : 27

Le 22/01/13

CARACTERISATION

DEFINITION	:	Enveloppe externe du grain de riz
BIOMETRIE	:	Longueur = 2 à 7 mm largeur = 1 à 3 mm
COULEUR	:	Beige
ASPECT	:	Fluide
DENSITE	:	0,12 soit 120 kg/m ³
TAUX D'ABSORPTION	:	1,6
pH eau	:	6,8
POUVOIR CALORIQUE	:	3300 kcal/Kg soit 13,8 MJ/kg



DONNEES MOYENNES DE LA BALLE DE RIZ en % du poids de produit brut

Humidité	:	12 %	Matière organique	:	73 %	Matière grasse	:	0,4 %
Matière protéique brute	:	2 %	Matière minérale totale (cendres)	:	15 %	Taux de silice dans les cendres	:	80 %
Cellulose	:	35 %	Silice	:	12 %	Phosphore	:	0,05 %
Potassium	:	0,3 %	Magnésium	:	0,04 %	Calcium	:	0,13 %

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

- Pour la balle de riz issu de culture biologique : absence totale d'utilisation de pesticides

CONDITIONS DE TRANSPORT ET CONSERVATION DU PRODUIT

- Remorque vrac complète, vendu départ Arles - 13200
- Départ usine du vendeur avec Bon de Livraison et Ticket de poids
- Conditions de stockage : endroit sec, aéré.