



RIZ NOIR PARFUME LONG DEMI-COMPLET

CUISSON RAPIDE

RIZ CULTIVE EN CAMARGUE

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

Appellation : IGP Riz de CAMARGUE ou sans appellation
Riz issu de semences non OGM

Référence : 5

Riz naturellement parfumé

Le 18/11/13

CARACTERISATION AVANT CUISSON

BIOMETRIE	: Longueur = 7,6 mm +/- 0,3 mm : largeur = 2,1 mm +/- 0,2 mm Long B
COULEUR	: Noir, quelques points blancs au niveau du germe
ODEUR	: Neutre
ASPECT	: Massif, très long fin



CUISSON

TEMPS	: 20 minutes de cuisson +/- 2 min, : soit pour 2 personnes : 125 g de riz cru dans 1 litre d'eau bouillante salée
GONFLEMENT	: 206 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

CARACTERISATION APRES CUISSON

COULEUR	: Noir-aubergine brillant, coloré en totalité
ODEUR	: Odeur agréable de tisane
GOUT	: Goût agréable de tisane, intensité forte
ASPECT	: Bonne présentation, quelques grains avec ouverture du péricarpe, très allongés et bien individualisés
TEXTURE	: Agréable, élastique et très moelleux



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

- Absence de Gluten
- Source de magnésium et phosphore
- Source de vitamine B1
- Très faible en sodium

p. 1/3



CARACTERISTIQUES ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES moyennes pour 100g de riz cru

ENERGIE	: 353 kcal 1475 kJ	PROTEINES	: 6,9 g	sodium	: 2,5 mg
		FIBRES	: 2,2 g	selenium	: 7,6 µg
LIPIDES	: 1,6 g	CENDRES	: 0,8 g	vitamin E	: 0,44 mg
saturés	: 0,4 g	magnesium	: 73 mg	B1 thiamine	: 0,22 mg
mono insaturés	: 0,6 g	phosphore	: 183 mg	B2 riboflavine	: 0,02 mg
poly insaturés	: 0,6 g	potassium	: 161 mg	B3 niacine	: 0,3 mg
GLUCIDES	: 76 g	calcium	: 13,2 mg	B5 ac.pantothé	: 0,8 mg
amidon	: 75,5 g	fer	: 1 mg	B6 Chl.pyridoxi	: 0,08 mg
sucres	: 0,5 g	zinc	: 2,3 mg	B9 ac.folique	: 1,5 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 PHYSICOCHEMIQUES ET TOXICOLOGIQUES

- Normes du référentiel IGP Riz de Camargue / Riz de Qualité Supérieure
- 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.

SPECIFICATIONS DU CAHIER DES CHARGES IGP RIZ DE CAMARGUE :
« Riz Complet et Riz semi-complet et Riz colorés »

<i>Arrêté du 14 septembre 2011- Publication JO CE C127 du 4 mai 2013</i>					
FAMILLE	:	≥ 97 %	IMMATURES	:	≤ 0,5 %
HUMIDITE	:	≤ 15 %	MATURATION INCOMPLETE	:	≤ 5 %
BRISURES	:	≤ 5 %	TACHES OU TACHETES	:	< 0,5 %
IMPURETES INORGANIQUES	:	≤ 0,01 %	JAUNES ET AMBRES	:	< 0,1 %
AUTRES GRAINES + M. ORGANIQUE	:	≤ 0,05 %	ALTERATION PAR INSECTES	:	Absence
PADDY	:	≤ 0,06 %	FLAIR ANORMAL	:	Absence
STRIES DE ROUGE ET ADVENTICES	:	≤ 2 %	SAVEUR ANORMALE	:	Absence

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES ET TOXICOLOGIQUES du riz cru

<i>Selon réglementation en vigueur : Règlement CE 1881/2006 modifié</i>					
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		:	