



## RIZ LONG COMPLET

### 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 : 8

Le 19/11/13

### CARACTERISATION AVANT CUISSON

BIOMETRIE	: Longueur = 7,0 mm +/- 0,3 mm : largeur = 2,5 mm +/- 0,2 mm Long A
COULEUR	: Brun brillant
ODEUR	: Neutre
ASPECT	: Fluide



### CUISSON

TEMPS	: 26 minutes de cuisson, +/- 2 min, soit pour 2 personnes : 125 g de riz cru dans 1 litre d'eau bouillante salée Bonne tenue à la surcuisson (34 minutes)
GONFLEMENT	: 204 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

### CARACTERISATION APRES CUISSON

COULEUR	: Brun clair brillant
ODEUR	: Odeur de riz complet
GOUT	: Léger goût de fibres avec une touche d'amertume
ASPECT	: Bonne présentation, quelques grains entrouverts transversalement, trapu
TEXTURE	: Hétérogène, présence à la fois de croquant, élastique et de moelleux.



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

- Absence de Gluten
- Source de fibres
- Source de vitamine B1 et B5
- Riche en magnésium et phosphore
- Très faible en sodium



## CARACTERISTIQUES ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES moyennes

### 100g de riz cru

ENERGIE	:	350 kcal	PROTEINES	:	7,8 g	sodium	:	2,7 mg
	:	1464 kJ	FIBRES	:	3,8 g	selenium	:	7,8 µg
LIPIDES	:	2,8 g	CENDRES	:	1,3 g	vitamin E	:	0,84 mg
saturés	:	0,7 g	magnesium	:	120 mg	B1 thiamine	:	0,4 mg
mono insaturés	:	1,0 g	phosphore	:	290 mg	B2 riboflavine	:	0,03 mg
poly insaturés	:	1,1 g	potassium	:	250 mg	B3 niacine	:	0,45 mg
GLUCIDES	:	71,8 g	calcium	:	15,5 mg	B5 ac.pantothé	:	1,1 mg
amidon	:	71,1 g	fer	:	1,5 mg	B6 Chl.pyridoxi	:	0,12 mg
sucres	:	0,7 g	zinc	:	2,8 mg	B9 ac.folique	:	1,8 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

- 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.

p. 2/3

**SPECIFICATIONS DU CAHIER DES CHARGES IGP RIZ DE CAMARGUE :  
 « Riz Complet et 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		:	