



Riz noir long complet parfumé bio

Oryza Sativa - Variété long B : Artemide

Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

Appellation : IGP RIZ DE CAMARGUE ou RQS FRANCE

Origine : AGRICULTURE FRANCE

Riz naturellement parfumé

• CARACTÉRISATION AVANT CUISSON

BIOMÉTRIE	Longueur = 7,7 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,1 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Noir brillant
ODEUR	Neutre
ASPECT	Très massif, très long fin



• CUISSON

TEMPS	26 minutes de cuisson, +/- 2 min, soit pour 2 personnes : 125 g de riz cru dans 1 litre d'eau bouillante salée. Très bonne tenue à la surcuisson
GONFLEMENT	180 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

• CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Noir-aubergine brillant, coloré en totalité
ODEUR	Odeur agréable de buis, sous-bois
GOÛT	Goût herbacé, tisane, intensité forte
ASPECT	Très bonne présentation, grains intacts, très allongés et bien individualisés
TEXTURE	Bonne tenue en bouche, agréable, lisse et moelleux



• ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)

- Dans le grain de riz : Absence de Gluten
- Dans le produit fini : Taux de gluten inférieur à 20 mg/kg
- Absence autres allergènes

• VALEURS ÉNERGÉTIQUES ET NUTRITIONNELLES moyennes pour 100 g de riz cru

(Règlement UE 1169/2011)

ÉNERGIE	345 kcal 1459 kJ	PROTÉINES	9,4 g	GRAISSES	3,0 g
		FIBRES	4,5 g	Saturés	0,6 g
GLUCIDES	67,8 g	CENDRES	1,5 g	Monoinsaturés	1,1 g
Sucres	0,9 g	Sel	0,004 g	Polyinsaturés	1,2 g





CARACTÉRISTIQUES 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 / 25 g	SALMONELLE SPP.	Absence / 25 g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES ET TOXICOLOGIQUES du riz cru

Selon réglementation en vigueur : Règlement CE 1881/2006 modifié et UE 2015/1006

MYCOTOXINES en ppb (µg/kg)		METAUX LOURDS en ppm (mg/kg)	
AFLATOXINE B1	≤ 2	PLOMB	≤ 0,20
AFLATOXINE (B1+B2+G1+G2)	≤ 4	CADMIUM	≤ 0,15
OCHRATOXINE	≤ 3	ARSENIC INORGANIQUE	≤ 0,25
Selon réglementation en vigueur : Règlement UE 2018/73		COMPOSÉS DU MERCURE	≤ 0,01

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

Cahier des Charges IGP « Riz de Camargue » homologué par arrêté du 18 décembre 2013

FAMILLE	≥ 97 %	IMMATURES	≤ 0,5 %
HUMIDITÉ	≤ 15 %	MATURATION INCOMPLÈTE	≤ 5 %
BRISURES	≤ 5 %	TÂCHES OU TÂCHETÉS	< 0,5 %
IMPURETÉS INORGANIQUES	≤ 0,01 %	JAUNES ET AMBRÉS	< 0,1 %
AUTRES GRAINES + M. ORGANIQUE	≤ 0,05 %	ALTÉRATION PAR INSECTES	Absence
PADDY	≤ 0,06 %	FLAIR ANORMAL	Absence
STRIES DE ROUGE ET ADVENTICES	≤ 2 %	SAVEUR ANORMALE	Absence

CONSERVATION DU PRODUIT

- DDM : Fin de mois de fabrication en cours + 1 an
- Conditions de stockage : endroit frais (environ 10°C), sec et aéré, à l'abri de la lumière et des prédateurs

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES ET TOXICOLOGIQUES

- Normes du référentiel IGP Riz de Camargue / Riz de Qualité Supérieure
- Riz issu de semences non OGM selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
- Riz issu de culture biologique : absence totale de pesticides conformément au règlement UE 2018/848
- Le produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient pas de nanomatériaux selon UE 1169/2011
- Produit à consommer après cuisson

TYPE DE CONDITIONNEMENT

- Sacs de 5 kg, 12 kg et 25 kg en papier neutre contact alimentaire
- Big Bag contact alimentaire d'une tonne environ
- Marchandise posée sur intercalaire
- Palette Europe à rendre à l'enlèvement

CONDITIONS DE TRANSPORT

- Marchandise vendue départ Mas de la Ville, Route de Port Saint Louis 13200 Arles
- Horaires de chargement uniquement : du lundi au jeudi 8h à 15h non-stop, vendredi 8h à 12h

