



Duo de riz long semi-complet et rouge complet bio

*Oryza Sativa - Variétés long
avec 20 % Rouge Long B et 80 % Beige long A*

Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01
Appellation : IGP RIZ DE CAMARGUE ou RQS FRANCE
Origine : AGRICULTURE FRANCE

• CARACTÉRISATION AVANT CUISSON

BIOMÉTRIE	Longueur = 6,8 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,3 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Rouge mat (20%) et beige foncé mat (80%)
ODEUR	Neutre
ASPECT	Brossé, belle présentation du mélange des grains colorés



• 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	235 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

• CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Mélange de grains rouge et de grains bruns
ODEUR	Odeur agréable de riz complet
GOÛT	Goût agréable légèrement toasté
ASPECT	Bonne présentation, grains bien individualisés
TEXTURE	Bon équilibre avec présence à la fois de croquant et de 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	350 kcal 1482 kJ	PROTÉINES	7,8 g	GRAISSES	2,2 g
		FIBRES	2,5 g	Saturés	0,6 g
GLUCIDES	73,4 g	CENDRES	1,0 g	Monoinsaturés	0,6 g
Sucres	0,6 g	Sel	0,007 g	Polyinsaturés	0,8 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	≤ 0,20
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
		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

