



Trio de riz de Camargue long semi-complet cuisson rapide, complet rouge et complet noir bio

Oryza Sativa - Variétés long avec 80% Beige Long A, 10% Rouge Long B et 10% Noir Long B

Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

Appellation : IGP RIZ DE CAMARGUE ou RQS FRANCE

Origine : AGRICULTURE FRANCE

• CARACTÉRISATION AVANT CUISSON

BIOMÉTRIE	Longueur = 6,9 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,2 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Beige foncé (80%), Rouge (10%) et Noir (10%)
ODEUR	Neutre
ASPECT	Fluide, bonne présentation, mise en valeur des grains longs fins et colorés



• CUISSON

TEMPS	24 minutes de cuisson, +/- 2 min, soit pour 2 personnes : 125 g de riz cru dans 1 litre d'eau bouillante salée
GONFLEMENT	220 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

• CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Mélange de noir, rouge et brun, légèrement coloré en mauve
ODEUR	Odeur agréable de riz complet
GOÛT	Goût agréable légèrement toasté
ASPECT	Belle présentation, grains intacts, très allongés et bien individualisés
TEXTURE	Original, rustique, mélange de grains croquants, de grains fermes sur une base de grains moelleux. Bonne tenue en bouche



• 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	352 kcal 1471 kJ	PROTÉINES	8,4 g	GRAISSES	1,8 g
		FIBRES	1,6 g	Saturés	0,5 g
GLUCIDES	74,7 g	CENDRES	1,3 g	Monoinsaturés	0,6 g
Sucres	0,7 g	Sel	0,009 g	Polyinsaturés	0,7 g





CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES par g de riz cru

FLORE TOTALE	≤ 1 000 000	LEVURES	≤ 1 000
COLIFORMES TOTAUX	≤ 1 000	MOISSISSURES	≤ 1 000
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	≤ 30	ESCHERICHIA COLI	≤ 1 000
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 1 000	BACILLUS CEREUS	≤ 1 000
LISTERIA MONOCYTOGENES	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 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

- Sachets de 5 kg avec film contact alimentaire conditionné sous atmosphère protectrice
- Sacs de 5 kg, 12 kg et 25 kg en papier neutre contact alimentaire
- 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

