



Riz de Camargue IGP long semi-complet bio

Oryza Sativa - Variété long A

Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

Appellation : IGP RIZ DE CAMARGUE

Origine : AGRICULTURE FRANCE

• CARACTÉRISATION AVANT CUISSON

BIOMÉTRIE	Longueur = 6,7 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,4 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Beige foncé mat
ODEUR	Neutre
ASPECT	Massif



• CUISSON

TEMPS	Versez le riz dans 1,5 fois son volume d'eau bouillante salée. Couvrez et laissez cuire 10 min à feu doux. Couvrez hors du feu jusqu'à absorption totale de l'eau (20 min).
GONFLEMENT	245 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

• CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Brun clair mat
ODEUR	Odeur de riz complet
GOÛT	Légèrement toasté
ASPECT	Bonne présentation, majeure partie du péricarpe situé au milieu du grain
TEXTURE	Hétérogène, présence à la fois de fibres plutôt ferme et d'un cœur moelleux



• ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)

- Absence de Gluten

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

(Règlement UE 1169/2011)

ÉNERGIE	350 kcal 1483 kJ	PROTÉINES	6,8 g	GRAISSES	2,0 g
		FIBRES	1,9 g	Saturés	0,6 g
GLUCIDES	75,3 g	CENDRES	0,8 g	Monoinsaturés	0,6 g
		Sucres	0,6 g	Sel	0,006 g
				Polyinsaturés	0,7 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
<i>Selon réglementation en vigueur : Règlement UE 2018/73</i>		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 : 18 mois
- 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 : provenance et qualité certifiées
- 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**

- Emballage : sachet (film neutre apte au contact alimentaire) transparent fond carré en base, complexe barrière au gaz OPP20PE-EVOH-PE40µ - Conditionné sous atmosphère protectrice
- Poids net : 5 kg
- Code EAN : 3 261430 100341
- Palettisation : 4 sachets/carton ; 4 cartons/couche ; 6 couches/palette

• **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

