



# Riz de Camargue IGP rouge long complet bio

*Oryza Sativa - Variété Long B : Tamtam*

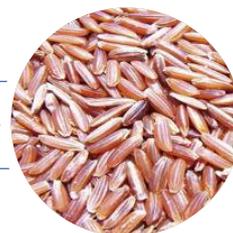
Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

Appellation : IGP RIZ DE CAMARGUE

Origine : AGRICULTURE FRANCE

## • CARACTÉRISATION AVANT CUISSON

|           |  |
|-----------|--|
| BIOMÉTRIE | Longueur = 6,5 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,0 mm +/- 0,2 mm |
| COULEUR   | Rouge brillant   |
| ODEUR     | Légère odeur de paille                                     |
| ASPECT    | Fluide   |



## • CUISSON

|            |   |
|------------|---|
| TEMPS      | Versez le riz dans 2 fois son volume d'eau bouillante salée. Couvrez et laissez cuire 25 min à feu doux. Tenir couvert hors du feu jusqu'à absorption totale de l'eau (env. 20 min). Bonne tenue à la surcuisson. |
| GONFLEMENT | 200 g de riz cuit pour 100 g de riz cru   |

## • CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

|         |   |
|---------|---|
| COULEUR | Rouge brillant foncé                                    |
| ODEUR   | Odeur de riz complet                                    |
| GOÛT    | Goût de riz complet, intensité moyenne                  |
| ASPECT  | Bonne présentation, grains bien individualisés          |
| TEXTURE | Agréable, présence à la fois de croquant et de moelleux |



## • ALLERGÈNES (Règlement CE 1169/2011)

- Absence de Gluten

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

(Règlement CE 1169/2011)

|          |                     |           |         |               |       |
|----------|---------------------|-----------|---------|---------------|-------|
| ÉNERGIE  | 349 kcal<br>1475 kJ | PROTÉINES | 8,2 g   | GRAISSES      | 3,4 g |
|          |                     | FIBRES    | 5,6 g   | Saturés       | 0,8 g |
| GLUCIDES | 68,5 g              | CENDRES   | 1,4 g   | Monoinsaturés | 1,1 g |
| Sucres   | 0,7 g               | Sel       | 0,004 g | Polysaturés   | 1,3 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 |
| <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/SAVEUR ANORMAUX    | Absence |
| LONGUEUR MOYENNE              | > 6 mm   | RAPPORT LONGUEUR/LARGEUR | ≥ 3     |

• **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 : 500 g
- Code EAN : 3 261430 001198
- Palettisation : 8 sachets/carton ; 16 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

