



## Trio de riz de camargue IGP longs complets 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  
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      | Cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée environ 30 min, égoutter puis servir. |
| 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)

- Absence de Gluten

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

(Règlement UE 1169/2011)

|          |                     |           |         |               |       |
|----------|---------------------|-----------|---------|---------------|-------|
| ÉNERGIE  | 352 kcal<br>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          | ≤ 10 000 |
| COLIFORMES TOTAUX       | ≤ 1 000        | MOISSISSURES     | ≤ 10 000 |
| CLOSTRIDIUM PERFRINGENS | ≤ 30           | ESCHERICHIA COLI | ≤ 10 000 |
| STAPHYLOCOCCUS AUREUS   | ≤ 1 000        | BACILLUS CEREUS  | ≤ 10 000 |
| 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/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 001167
- 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

