



Riz de Camargue IGP long 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 = 6,8 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,5 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Brun brillant
ODEUR	Neutre
ASPECT	Fluide

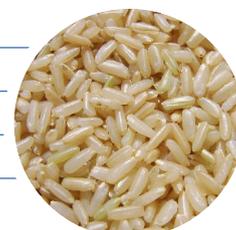


• CUISSON

TEMPS	Versez le riz dans 2 fois son volume d'eau bouillante salée. Couvrez et laissez cuire 25 min à feu doux. Couvrez hors du feu jusqu'à absorption totale de l'eau.
GONFLEMENT	250 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

• CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Brun clair brillant
ODEUR	Odeur de riz complet
GOÛT	Léger goût de fibres avec une touche d'amertume
ASPECT	Bonne présentation, quelques grains entrouverts transversalement, trapu
TEXTURE	Hétérogène, présence à la fois de croquant, élastique et de 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 1482 kJ	PROTÉINES	6,9 g	GRAISSES	3,4 g
		FIBRES	4,4 g	Saturés	0,8 g
GLUCIDES	70,8 g	CENDRES	1,0 g	Monoinsaturés	1,1 g
		Sucres	0,7 g	Sel	0,02 g
				Polyinsaturés	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 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 100143
- 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

