



# 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

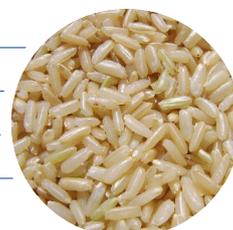


## • CUISSON

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



**Biocamargue**

Siège administratif : Mas de la Ville - Route de Port-Saint-Louis - 13200 Arles  
Tél : 04 90 96 36 47 - E-mail : audrey.lubrano@biocamargue.com



• **CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES par g de riz cru**

FLORE TOTALE	≤ 1 000 000	LEVURES	≤ 10 000
COLIFORMES TOTAUX	≤ 50 000	MOISSISURES	≤ 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 : 500 g
- Code EAN : 3 261430 001112
- 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





# 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

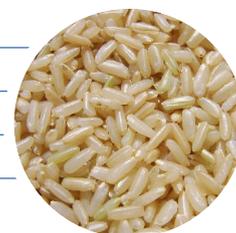


## • CUISSON

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



**Biocamargue**

Siège administratif : Mas de la Ville - Route de Port-Saint-Louis - 13200 Arles  
Tél : 04 90 96 36 47 - E-mail : audrey.lubrano@biocamargue.com



• **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 : 1 kg
- Code EAN : 3 261430 000634
- 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





# 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

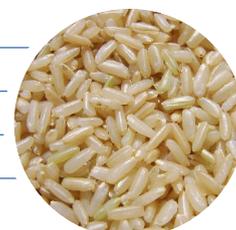


## • CUISSON

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





• **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





# Riz de Camargue IGP long complet cuisson rapide 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 = 6,6 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,5 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Beige mat
ODEUR	Neutre
ASPECT	Brossé

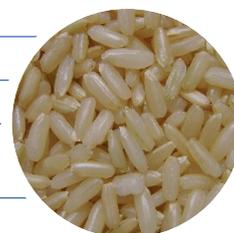


## • CUISSON

TEMPS	Versez le riz dans 2 fois son volume d'eau bouillante salée. Couvrez et laissez cuire 20 min à feu doux. Tenir couvert hors du feu jusqu'à absorption totale de l'eau.
GONFLEMENT	248 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

## • CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Beige mat
ODEUR	Odeur de riz complet
GOÛT	Goût de riz complet, légèrement toasté
ASPECT	Bonne présentation, quelques grains entrouverts longitudinalement avec des stries brunes de péricarpe
TEXTURE	Agréable sensation de croquant et 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	347 kcal 1470 kJ	PROTÉINES	8,3 g	GRAISSES	2,7 g
		FIBRES	3,4 g	Saturés	0,6 g
GLUCIDES	70,0 g	CENDRES	1,2 g	Monoinsaturés	1,0 g
Sucres	0,8 g	Sel	< 0,01 g	Polysaturés	1,0 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
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 : 1 kg
- Code EAN : 3 261430 000061
- 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





# Riz de Camargue IGP long complet cuisson rapide 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 = 6,6 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,5 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Beige mat
ODEUR	Neutre
ASPECT	Brossé

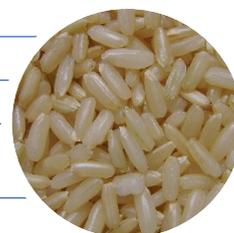


## • CUISSON

TEMPS	Versez le riz dans 2 fois son volume d'eau bouillante salée. Couvrez et laissez cuire 20 min à feu doux. Tenir couvert hors du feu jusqu'à absorption totale de l'eau.
GONFLEMENT	248 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

## • CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Beige mat
ODEUR	Odeur de riz complet
GOÛT	Goût de riz complet, légèrement toasté
ASPECT	Bonne présentation, quelques grains entrouverts longitudinalement avec des stries brunes de péricarpe
TEXTURE	Agréable sensation de croquant et 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	347 kcal 1470 kJ	PROTÉINES	8,3 g	GRAISSES	2,7 g
		FIBRES	3,4 g	Saturés	0,6 g
GLUCIDES	70,0 g	CENDRES	1,2 g	Monoinsaturés	1,0 g
Sucres	0,8 g	Sel	< 0,01 g	Polyinsaturés	1,0 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
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 : 5 kg
- Code EAN : 3 261430 100242
- 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





# 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



**Biocamargue**

Siège administratif : Mas de la Ville - Route de Port-Saint-Louis - 13200 Arles  
Tél : 04 90 96 36 47 - E-mail : audrey.lubrano@biocamargue.com



• **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 : 500 g
- Code EAN : 3 261430 001136
- 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





# 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



**Biocamargue**

Siège administratif : Mas de la Ville - Route de Port-Saint-Louis - 13200 Arles  
Tél : 04 90 96 36 47 - E-mail : audrey.lubrano@biocamargue.com



• **CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES par g de riz cru**

FLORE TOTALE	≤ 1 000 000	LEVURES	≤ 10 000
COLIFORMES TOTAUX	≤ 50 000	MOISSISURES	≤ 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 : 1 kg
- Code EAN : 3 261430 000085
- 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





# 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	MOISSISURES	≤ 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





# Riz de Camargue IGP long blanc 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 = 6,3 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,4 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Blanc brillant
ODEUR	Neutre
ASPECT	Fluide

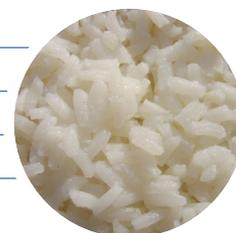


## • CUISSON

TEMPS	Versez le riz dans 1,5 fois son volume d'eau bouillante salée. Couvrez et laissez cuire 8 min à feu doux. Couvrez hors du feu jusqu'à absorption totale de l'eau (20 min).
GONFLEMENT	240 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

## • CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Blanc brillant
ODEUR	Neutre
GOÛT	Goût de crème
ASPECT	Bonne présentation, bonne cohésion des grains entre eux
TEXTURE	Très homogène, légèrement collant, fondant, crémeux



## • ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)

- Absence de Gluten

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

(Règlement UE 1169/2011)

ÉNERGIE	348 kcal 1476 kJ	PROTÉINES	7,3 g	GRAISSES	1,2 g
		FIBRES	1,0 g	Saturés	0,4 g
GLUCIDES	77,6 g	CENDRES	0,2 g	Monoinsaturés	0,3 g
		Sucres	0,2 g	Sel	0,003 g
				Polyinsaturés	0,4 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 Blanc »**

*Cahier des Charges IGP « Riz de Camargue » homologué par arrêté du 18 décembre 2013*

FAMILLE	≥ 97 %	DEGRÉ D'USINAGE	< 5 %
HUMIDITÉ	≤ 15 %	IMMATURES	≤ 0,5 %
BRISURES	≤ 5 %	CRAYEUX	< 3 %
IMPURETÉS INORGANIQUES	≤ 0,01 %	TÂCHES OU TÂCHETÉS	< 0,3 %
AUTRES GRAINES + M. ORGANIQUE	≤ 0,05 %	JAUNES ET AMBRÉS	< 0,1 %
PADDY	≤ 0,06 %	ALTÉRATION PAR INSECTES	Absence
DÉCORTIQUÉ DANS BLANCHI	≤ 0,06 %	FLAIR ANORMAL	Absence
STRIES DE ROUGE ET ADVENTICES	≤ 1 %	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 : 500 g
- Code EAN : 3 261430 001143
- 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





# Riz de Camargue IGP long blanc 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 = 6,3 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,4 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Blanc brillant
ODEUR	Neutre
ASPECT	Fluide

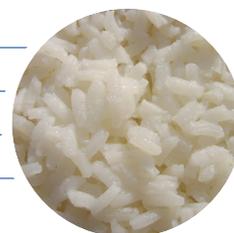


## • CUISSON

TEMPS	Versez le riz dans 1,5 fois son volume d'eau bouillante salée. Couvrez et laissez cuire 8 min à feu doux. Couvrez hors du feu jusqu'à absorption totale de l'eau (20 min).
GONFLEMENT	240 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

## • CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Blanc brillant
ODEUR	Neutre
GOÛT	Goût de crème
ASPECT	Bonne présentation, bonne cohésion des grains entre eux
TEXTURE	Très homogène, légèrement collant, fondant, crémeux



## • ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)

- Absence de Gluten

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

(Règlement UE 1169/2011)

ÉNERGIE	348 kcal 1476 kJ	PROTÉINES	7,3 g	GRAISSES	1,2 g
		FIBRES	1,0 g	Saturés	0,4 g
GLUCIDES	77,6 g	CENDRES	0,2 g	Monoinsaturés	0,3 g
		Sucres	0,2 g	Sel	0,003 g



**Biocamargue**

Siège administratif : Mas de la Ville - Route de Port-Saint-Louis - 13200 Arles  
Tél : 04 90 96 36 47 - E-mail : audrey.lubrano@biocamargue.com



• **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 Blanc »**

*Cahier des Charges IGP « Riz de Camargue » homologué par arrêté du 18 décembre 2013*

FAMILLE	≥ 97 %	DEGRÉ D'USINAGE	< 5 %
HUMIDITÉ	≤ 15 %	IMMATURES	≤ 0,5 %
BRISURES	≤ 5 %	CRAYEUX	< 3 %
IMPURETÉS INORGANIQUES	≤ 0,01 %	TÂCHES OU TÂCHETÉS	< 0,3 %
AUTRES GRAINES + M. ORGANIQUE	≤ 0,05 %	JAUNES ET AMBRÉS	< 0,1 %
PADDY	≤ 0,06 %	ALTÉRATION PAR INSECTES	Absence
DÉCORTIQUÉ DANS BLANCHI	≤ 0,06 %	FLAIR ANORMAL	Absence
STRIES DE ROUGE ET ADVENTICES	≤ 1 %	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 : 1 kg
- Code EAN : 3 261430 000450
- 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





# Riz de Camargue IGP long blanc 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 = 6,3 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,4 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Blanc brillant
ODEUR	Neutre
ASPECT	Fluide

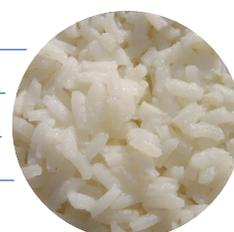


## • CUISSON

TEMPS	Versez le riz dans 1,5 fois son volume d'eau bouillante salée. Couvrez et laissez cuire 8 min à feu doux. Couvrez hors du feu jusqu'à absorption totale de l'eau (20 min).
GONFLEMENT	240 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

## • CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Blanc brillant
ODEUR	Neutre
GOÛT	Goût de crème
ASPECT	Bonne présentation, bonne cohésion des grains entre eux
TEXTURE	Très homogène, légèrement collant, fondant, crémeux



## • ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)

- Absence de Gluten

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

(Règlement UE 1169/2011)

ÉNERGIE	348 kcal 1476 kJ	PROTÉINES	7,3 g	GRAISSES	1,2 g
		FIBRES	1,0 g	Saturés	0,4 g
GLUCIDES	77,6 g	CENDRES	0,2 g	Monoinsaturés	0,3 g
		Sucres	0,2 g	Sel	0,003 g
				Polyinsaturés	0,4 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 Blanc »**

*Cahier des Charges IGP « Riz de Camargue » homologué par arrêté du 18 décembre 2013*

FAMILLE	≥ 97 %	DEGRÉ D'USINAGE	< 5 %
HUMIDITÉ	≤ 15 %	IMMATURES	≤ 0,5 %
BRISURES	≤ 5 %	CRAYEUX	< 3 %
IMPURETÉS INORGANIQUES	≤ 0,01 %	TÂCHES OU TÂCHETÉS	< 0,3 %
AUTRES GRAINES + M. ORGANIQUE	≤ 0,05 %	JAUNES ET AMBRÉS	< 0,1 %
PADDY	≤ 0,06 %	ALTÉRATION PAR INSECTES	Absence
DÉCORTIQUÉ DANS BLANCHI	≤ 0,06 %	FLAIR ANORMAL	Absence
STRIES DE ROUGE ET ADVENTICES	≤ 1 %	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 100440
- 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





# Riz de Camargue IGP rond complet bio

*Oryza Sativa - Variété rond*

Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

Appellation : IGP RIZ DE CAMARGUE ou RQS FRANCE

Origine : AGRICULTURE FRANCE

## • CARACTÉRISATION AVANT CUISSON

BIOMÉTRIE	Longueur = 5,2 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 3,0 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Brun brillant
ODEUR	Neutre
ASPECT	Fluide

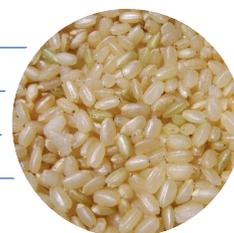


## • CUISSON

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. Bonne tenue à la surcuisson.
GONFLEMENT	200 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

## • CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Brun clair brillant
ODEUR	Odeur de riz complet
GOÛT	Goût légèrement fibreux
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





• **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 : 1 kg
- Code EAN : 3 261430 001372
- 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





# Riz de Camargue IGP rond complet bio

*Oryza Sativa - Variété rond*

Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

Appellation : IGP RIZ DE CAMARGUE ou RQS FRANCE

Origine : AGRICULTURE FRANCE

## • CARACTÉRISATION AVANT CUISSON

BIOMÉTRIE	Longueur = 5,2 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 3,0 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Brun brillant
ODEUR	Neutre
ASPECT	Fluide

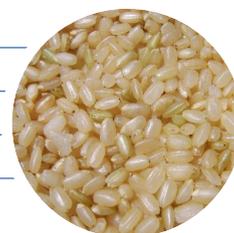


## • CUISSON

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. Bonne tenue à la surcuisson.
GONFLEMENT	200 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

## • CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Brun clair brillant
ODEUR	Odeur de riz complet
GOÛT	Goût légèrement fibreux
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 100549
- 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





# Riz de Camargue IGP rond semi-complet bio

*Oryza Sativa - Variété rond*

Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

Appellation : IGP RIZ DE CAMARGUE

Origine : AGRICULTURE FRANCE

## • CARACTÉRISATION AVANT CUISSON

BIOMÉTRIE	Longueur = 5,2 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 3,0 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	237 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



**Biocamargue**

Siège administratif : Mas de la Ville - Route de Port-Saint-Louis - 13200 Arles  
Tél : 04 90 96 36 47 - E-mail : audrey.lubrano@biocamargue.com



• **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*

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 : 1 kg
- Code EAN : 3 261430 001549
- 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





# Riz de Camargue IGP rond semi-complet bio

*Oryza Sativa - Variété rond*

Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

Appellation : IGP RIZ DE CAMARGUE

Origine : AGRICULTURE FRANCE

## • CARACTÉRISATION AVANT CUISSON

BIOMÉTRIE	Longueur = 5,2 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 3,0 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	237 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





• **CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES par g de riz cru**

FLORE TOTALE	≤ 1 000 000	LEVURES	≤ 10 000
COLIFORMES TOTAUX	≤ 50 000	MOISSISURES	≤ 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*

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 100747
- 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





# Riz de Camargue IGP rond blanc bio

*Oryza Sativa - Variété rond*

Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

Appellation : IGP RIZ DE CAMARGUE

Origine : AGRICULTURE FRANCE

## • CARACTÉRISATION AVANT CUISSON

BIOMÉTRIE	Longueur = 5,0 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,9 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Blanc brillant
ODEUR	Neutre
ASPECT	Fluide



## • 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	240 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

## • CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Blanc brillant
ODEUR	Neutre
GOÛT	Goût de crème
ASPECT	Bonne présentation, bonne cohésion des grains entre eux
TEXTURE	Très homogène, légèrement collant, fondant, crémeux



## • ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)

- Absence de Gluten

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

(Règlement UE 1169/2011)

ÉNERGIE	348 kcal 1475 kJ	PROTÉINES	6,7 g	GRAISSES	1,2 g
		FIBRES	1,0 g	Saturés	0,4 g
GLUCIDES	77,0 g	CENDRES	0,2 g	Monoinsaturés	0,3 g
		Sucres	0,2 g	Sel	0,003 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 Blanc »**

*Cahier des Charges IGP « Riz de Camargue » homologué par arrêté du 18 décembre 2013*

FAMILLE	≥ 97 %	DEGRÉ D'USINAGE	< 5 %
HUMIDITÉ	≤ 15 %	IMMATURES	≤ 0,5 %
BRISURES	≤ 5 %	CRAYEUX	< 3 %
IMPURETÉS INORGANIQUES	≤ 0,01 %	TÂCHES OU TÂCHETÉS	< 0,3 %
AUTRES GRAINES + M. ORGANIQUE	≤ 0,05 %	JAUNES ET AMBRÉS	< 0,1 %
PADDY	≤ 0,06 %	ALTÉRATION PAR INSECTES	Absence
DÉCORTIQUÉ DANS BLANCHI	≤ 0,06 %	FLAIR ANORMAL	Absence
STRIES DE ROUGE ET ADVENTICES	≤ 1 %	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 : 500 g
- Code EAN : 3 261430 001181
- 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





# Riz de Camargue IGP rond blanc bio

*Oryza Sativa - Variété rond*

Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

Appellation : IGP RIZ DE CAMARGUE

Origine : AGRICULTURE FRANCE

## • CARACTÉRISATION AVANT CUISSON

BIOMÉTRIE	Longueur = 5,0 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,9 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Blanc brillant
ODEUR	Neutre
ASPECT	Fluide



## • 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	240 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

## • CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Blanc brillant
ODEUR	Neutre
GOÛT	Goût de crème
ASPECT	Bonne présentation, bonne cohésion des grains entre eux
TEXTURE	Très homogène, légèrement collant, fondant, crémeux



## • ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)

- Absence de Gluten

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

(Règlement UE 1169/2011)

ÉNERGIE	348 kcal 1475 kJ	PROTÉINES	6,7 g	GRAISSES	1,2 g
		FIBRES	1,0 g	Saturés	0,4 g
GLUCIDES	77,0 g	CENDRES	0,2 g	Monoinsaturés	0,3 g
		Sucres	0,2 g	Sel	0,003 g



**Biocamargue**

Siège administratif : Mas de la Ville - Route de Port-Saint-Louis - 13200 Arles  
Tél : 04 90 96 36 47 - E-mail : audrey.lubrano@biocamargue.com



• **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 Blanc »**

*Cahier des Charges IGP « Riz de Camargue » homologué par arrêté du 18 décembre 2013*

FAMILLE	≥ 97 %	DEGRÉ D'USINAGE	< 5 %
HUMIDITÉ	≤ 15 %	IMMATURES	≤ 0,5 %
BRISURES	≤ 5 %	CRAYEUX	< 3 %
IMPURETÉS INORGANIQUES	≤ 0,01 %	TÂCHES OU TÂCHETÉS	< 0,3 %
AUTRES GRAINES + M. ORGANIQUE	≤ 0,05 %	JAUNES ET AMBRÉS	< 0,1 %
PADDY	≤ 0,06 %	ALTÉRATION PAR INSECTES	Absence
DÉCORTIQUÉ DANS BLANCHI	≤ 0,06 %	FLAIR ANORMAL	Absence
STRIES DE ROUGE ET ADVENTICES	≤ 1 %	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 : 1 kg
- Code EAN : 3 261430 001730
- 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





# Riz de Camargue IGP rond blanc bio

*Oryza Sativa - Variété rond*

Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

Appellation : IGP RIZ DE CAMARGUE

Origine : AGRICULTURE FRANCE

## • CARACTÉRISATION AVANT CUISSON

BIOMÉTRIE	Longueur = 5,0 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,9 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Blanc brillant
ODEUR	Neutre
ASPECT	Fluide



## • 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	240 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

## • CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Blanc brillant
ODEUR	Neutre
GOÛT	Goût de crème
ASPECT	Bonne présentation, bonne cohésion des grains entre eux
TEXTURE	Très homogène, légèrement collant, fondant, crémeux



## • ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)

- Absence de Gluten

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

(Règlement UE 1169/2011)

ÉNERGIE	348 kcal 1475 kJ	PROTÉINES	6,7 g	GRAISSES	1,2 g
		FIBRES	1,0 g	Saturés	0,4 g
GLUCIDES	77,0 g	CENDRES	0,2 g	Monoinsaturés	0,3 g
		Sucres	0,2 g	Sel	0,003 g
				Polyinsaturés	0,4 g



**Biocamargue**

Siège administratif : Mas de la Ville - Route de Port-Saint-Louis - 13200 Arles  
Tél : 04 90 96 36 47 - E-mail : audrey.lubrano@biocamargue.com



• **CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES par g de riz cru**

FLORE TOTALE	≤ 1 000 000	LEVURES	≤ 10 000
COLIFORMES TOTAUX	≤ 50 000	MOISSISURES	≤ 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 Blanc »**

*Cahier des Charges IGP « Riz de Camargue » homologué par arrêté du 18 décembre 2013*

FAMILLE	≥ 97 %	DEGRÉ D'USINAGE	< 5 %
HUMIDITÉ	≤ 15 %	IMMATURES	≤ 0,5 %
BRISURES	≤ 5 %	CRAYEUX	< 3 %
IMPURETÉS INORGANIQUES	≤ 0,01 %	TÂCHES OU TÂCHETÉS	< 0,3 %
AUTRES GRAINES + M. ORGANIQUE	≤ 0,05 %	JAUNES ET AMBRÉS	< 0,1 %
PADDY	≤ 0,06 %	ALTÉRATION PAR INSECTES	Absence
DÉCORTIQUÉ DANS BLANCHI	≤ 0,06 %	FLAIR ANORMAL	Absence
STRIES DE ROUGE ET ADVENTICES	≤ 1 %	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 100846
- 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





# Riz de Camargue IGP rouge long complet bio

*Oryza Sativa - Variété Long B : Tamtam*

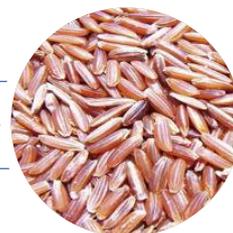
Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

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 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





# Riz de Camargue IGP rouge long complet bio

*Oryza Sativa - Variété Long B : Tamtam*

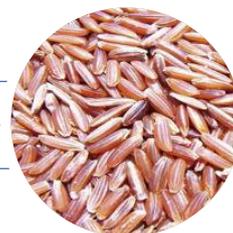
Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

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 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	Polyinsaturés	1,3 g



**Biocamargue**

Siège administratif : Mas de la Ville - Route de Port-Saint-Louis - 13200 Arles  
Tél : 04 90 96 36 47 - E-mail : audrey.lubrano@biocamargue.com



• **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 : 1 kg
- Code EAN : 3 261430 001204
- 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





# 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 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	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/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 : 5 kg
- Code EAN : 3 261430 1000945
- 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





# Riz de Camargue IGP noir long complet bio

*Oryza Sativa - Variété Long B : Artemide*

Certification Agriculture BIOLOGIQUE : ECOCERT FR-BIO-01

Appellation : IGP RIZ DE CAMARGUE

Origine : AGRICULTURE FRANCE

*Riz naturellement parfumé*

## • CARACTÉRISATION AVANT CUISSON

BIOMÉTRIE	Longueur = 7,7 mm +/- 0,3 mm - Largeur = 2,1 mm +/- 0,2 mm
COULEUR	Noir brillant
ODEUR	Neutre
ASPECT	Très massif, très long fin



## • CUISSON

TEMPS	Versez le riz dans 3 fois son volume d'eau bouillante salée. Cuisson 30 min à feu doux jusqu'à absorption totale de l'eau. Très bonne tenue à la surcuisson.
GONFLEMENT	180 g de riz cuit pour 100 g de riz cru

## • CARACTÉRISATION APRÈS CUISSON

COULEUR	Noir-aubergine brillant, coloré en totalité
ODEUR	Odeur agréable de buis, sous-bois
GOÛT	Goût herbacé, tisane, intensité forte
ASPECT	Très bonne présentation, grains intacts, très allongés et bien individualisés
TEXTURE	Bonne tenue en bouche, agréable, lisse et 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	345 kcal 1459 kJ	PROTÉINES	9,4 g	GRAISSES	3,0 g
		FIBRES	4,5 g	Saturés	0,6 g
GLUCIDES	67,8 g	CENDRES	1,5 g	Monoinsaturés	1,1 g
Sucres	0,9 g	Sel	0,004 g	Polyinsaturés	1,2 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
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 001150
- 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





## 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 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	MOISSISURES	≤ 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

