

Fiche technique

Description :	Boisson de riz nature sans sucre ajouté. Conservation à température ambiante	
Code article :	29050 : en 1L*8	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Eau, riz*(8%), huile de tournesol*(1%), acidifiant : carbonate de calcium(<0.5%), sel de mer(0.1%) <i>*Issus de l'agriculture biologique</i>	
Origine :	MP : Eau, huile de tournesol, sel de mer, carbonate de calcium : Allemagne Riz : Italie Transformations : Allemagne	
Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :	Energie :	155 KJ – 37 Kcal
	Lipides :	1.2 g
	Dont acides gras saturés :	0.2g
	Glucides :	6.1 g
	Dont Sucres :	5.7g
	Fibres :	0.2g
	Protéines :	0.3 g
	Sel :	0.13g
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : blanc crème, Goût, odeur : typique du riz, frais Aspect : fluide, liquide homogène	
Caractéristiques physico-chimiques :	Matière sèche : <i>Méthode §65 LFGB L 06.00-33701</i>	4.5-15.5%
	pH : <i>Méthode §64 LFGB L 31.00-2 mod PV 00667</i>	7 ±0.5
	densité : <i>Méthode C12.3 VDLUFA</i>	1.025
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale à 30°C	≤10² ufc/g
Conditionnement :	Tétra pack carton avec bouchon à vis	
DDM / Conservation :	Avant ouverture : 365 jours à température ambiante Après ouverture : à consommer dans les 3-4 jours au réfrigérateur	
Utilisation :	A consommer sans préparation – Agiter avant ouverture	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.	
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur	



Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.