



Version Fiche technique MAJ 22/07/2021 (ID01102020)

RIZ LONG BLANC ÉTUVÉ BIOLOGIQUE

Description :	Riz long blanc étuvé issu de l'agriculture biologique L'étuvage est une étape de pré-cuisson où les sels, les protéines et les vitamines passent par la surface des grains et peuvent atteindre le noyau. Ce processus spécial donne au riz ses caractéristiques typiques, grâce auxquelles il n'est jamais trop cuit, ses grains restent bien séparés et le riz absorbe moins de graisse pendant la cuisson, ce qui le rend très digeste. Variété : Thaibonnet – Long Grain B Rice Variété groupe : <i>Indica - Oryza Sativa</i>		
Code article :	01761 : 1 000 kg (big bag) 01760 : 25 kg 01755 : 5 kg		
Code douanier :	10063067		
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10		
Ingrédients :	Riz long blanc étuvé* * <i>ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i>		
Origine :	Matière première : Italie Transformation : Italie		
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie :	1484 kJ / 350 kcal	
	Matières grasses :	1.1 g	
	dont acides gras saturés :	0,2 g	
	Glucides :	76.8 g	
	dont sucres :	0,3 g	
	Fibres :	1,1 g	
	Protéines :	7.6 g	
	Sel (Na x 2.5) :	0 g	
	Vitamines		
	niacine B3	2.6 mg	
	acide pantothénique	-	
	thiamine B1	0,2 mg	
	vitamine B6	0,35 mg	
	biotine	-	
	Minéraux		
	phosphore	200 mg	
	magnésium	-	
	fer	-	
	zinc	2 mg	
	cuivre	-	
	sélénium	-	
	Apports de référence pour l'énergie et les nutriments sélectionnés autres que les vitamines et minéraux (adultes 8400 kJ / 2000 kcal)		
	énergie	18%	
graisse totale	1%		
Graisses saturées	1%		
glucides	30%		
sucres	0%		
protéines	15%		
sel	0%		





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/3

Version Fiche technique MAJ 22/07/2021 (ID01102020)

Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : Beige clair Odeur : typique Goût : typique Consistance : solide, uniforme		
Caractéristiques physico-chimiques :	Groupe de produit	Riz Long Grain B – Thaibonnet	
	Perlant	Extension centrale/latérale	
Caractéristiques physico-chimiques :	Amylose :	19 % (valeur moyenne)	
	Protides :	8,5% (valeur moyenne)	
	Couleur du grain	Beige clair	
	Humidité :	Max. 14.5%	
	Grains cassés :	=<5%	
	Grains rouges :	=<1%	
	Grains abîmés :	=<2%	
	Grains crayeux :	=<4.5%	
	Impuretés :	=<5%	
	Grains non étuvées	Absent	
	fragments d'insectes	Absent	
	fragments d'oiseaux	Absent	
	fragments de rongeurs	Absent	
	Pesticides :	Niveaux maximum	
	Pyréthrine :	0.01 ppm	
	Roténone :	0,01 ppm	
	Pipéronyl butoxyde :	0,01 ppm	
	Autres :	0,01 ppm	
	Mycotoxines :	Niveaux maximum	
	Aflatoxine B1 :	2 ppb	
Total aflatoxines :	4 ppb		
Ochratoxine A :	3 ppb		
Fumonisine :	800 ppb		
Zearalénone :	75 ppb		
DON	750 ppb		
Métaux lourds :	Niveaux maximum		
Cadmium :	0,04 mg/kg		
Plomb :	0,20 mg/kg		
Arsenic inorganique :	0,20 mg/kg		
Autre	Critère		
Matière étrangère	Absent		
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale :	<10 000 ufc/g	
	Entérobactéries :	<10 000 ufc/g	
	Salmonelles :	Absence	
	Staphylococcus aureus :	<100 ufc/g	
	Bacillus aureus :	<100 ufc/g	
	Clostridium perfringens :	<100 ufc/g	
	Escherichia coli	<10 ufc/g	
	Levures :	<1 000 ufc/g	
	Moisissures :	<100 ufc/g	
Utilisation :	Ce type de riz est idéal pour les recettes de salade de riz, les plats froids, le riz pilaf et les timbales et flans de riz. Le produit doit être consommé cuit. Temps de cuisson : 14-16 minutes		
Conservation :	Conservé dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur directe et de la lumière du soleil, zone exempte de parasites.		
DDM :	12 mois		
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		





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 3/3

Version Fiche technique MAJ 22/07/2021 (ID01102020)

	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 et ses amendements.
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..) est conforme 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.

