



Version MAJ 03.12.2020 (D09042018)

RIZ LONG BLANC JASMIN (THAI) BIOLOGIQUE

Description :	Riz long blanc jasmin issu de l'agriculture biologique Graine mûre, séchée, décortiquée et polie, <i>d'Oryza sativa L.</i>																
Code article :	01773 : 900kg (big bag) 01770 : 25kg 01765 : 5kg																
Code douanier :	10063098																
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																
Ingrédients :	Riz* *issus de l'agriculture biologique																
Origine :	Matière première : Non UE, Cambodge																
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"><tr><td>Energie</td><td>1486 kj / 350 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>0.6g</td></tr><tr><td> dont acides gras saturés</td><td>0.1g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>78g</td></tr><tr><td> dont sucres</td><td><0.5g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>2.1g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>7.4g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.01g</td></tr></table>	Energie	1486 kj / 350 kcal	Matières grasses	0.6g	dont acides gras saturés	0.1g	Glucides	78g	dont sucres	<0.5g	Fibres	2.1g	Protéines	7.4g	Sel	0.01g
Energie	1486 kj / 350 kcal																
Matières grasses	0.6g																
dont acides gras saturés	0.1g																
Glucides	78g																
dont sucres	<0.5g																
Fibres	2.1g																
Protéines	7.4g																
Sel	0.01g																
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Aspect</u> : blanc <u>Odeur</u> : typique <u>Goût</u> : typique <u>Texture</u> : tendre																
Caractéristiques physico-chimiques :	Pureté : 99.90% Humidité : < 15%																
Caractéristiques microbiologiques :	Aucune donnée																
Utilisation :	10 à 15 minutes d'ébullition dans le double de la quantité d'eau																
Conservation :	stocker au frais (<20 ° C), au sec et à l'abri de la lumière																
DDM :	Aucune donnée																
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 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.																	





FICHE TECHNIQUE

ENR 033

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version MAJ 03.12.2020 (D09042018)

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	OUI
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	OUI
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	OUI
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.

