



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 1/2

Version MAJ 26.04.2021 (ID01102020)

RIZ LONG 1/2 COMPLET BIOLOGIQUE

Description :	Le Thaïbonnet est un riz " <i>Indica Oryza Sativa</i> " avec une couleur cristalline et typique long et effilé grain, très résistant à la cuisson. Sa principale caractéristique est le transfert minimum d'amidon par conséquent peu d'absorption des assaisonnements.																																																											
Code article :	01792 : 1000kg 01789 : 25kg 01785 : 5kg																																																											
Code douanier :	10062015																																																											
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																																																											
Ingrédients :	Riz Thaïbonnet* *issus de l'agriculture biologique																																																											
Origine :	Matière première : Italie																																																											
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"> <tr><td>Energie</td><td>1459 KJ / 351 kcal</td></tr> <tr><td>Matières grasses</td><td>0.6g</td></tr> <tr><td> dont acides gras saturés</td><td>0.2g</td></tr> <tr><td>Glucides</td><td>79g</td></tr> <tr><td> dont sucres</td><td>0.3g</td></tr> <tr><td>Fibres</td><td>1.5g</td></tr> <tr><td>Protéines</td><td>6.7g</td></tr> <tr><td>Sel</td><td>0.01g</td></tr> </table>		Energie	1459 KJ / 351 kcal	Matières grasses	0.6g	dont acides gras saturés	0.2g	Glucides	79g	dont sucres	0.3g	Fibres	1.5g	Protéines	6.7g	Sel	0.01g																																										
Energie	1459 KJ / 351 kcal																																																											
Matières grasses	0.6g																																																											
dont acides gras saturés	0.2g																																																											
Glucides	79g																																																											
dont sucres	0.3g																																																											
Fibres	1.5g																																																											
Protéines	6.7g																																																											
Sel	0.01g																																																											
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Aspect</u> : couleur Brun clair, uniforme <u>Odeur</u> : Typique, non aromatique <u>Goût</u> : aucune <u>Texture</u> : solide																																																											
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"> <tr><td>Humidité</td><td>max 14,5%</td></tr> <tr><td>Grains cassés</td><td>= <5%</td></tr> <tr><td>Grains rouges</td><td>= <3%</td></tr> <tr><td>Grains endommagés</td><td>= <2,5%</td></tr> <tr><td>Grains crayeux</td><td>= <4,5%</td></tr> <tr><td>Impuretés</td><td>= <10%</td></tr> <tr><td>Amylose</td><td>26% (valeur moyenne)</td></tr> <tr><td>Protides</td><td>8.8% (valeur moyenne)</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">PESTICIDES</td></tr> <tr><td>Pyréthrines</td><td>0,01 ppm</td></tr> <tr><td>Roténone</td><td>0,01 ppm</td></tr> <tr><td>Butoxyde de pipéronyle</td><td>0,01 ppm</td></tr> <tr><td>Autre</td><td>0,01 ppm</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">MYCOTOXINES</td></tr> <tr><td>Aflatoxine B1</td><td>2 ppb</td></tr> <tr><td>Aflatoxines totales</td><td>4 ppb</td></tr> <tr><td>Ochratoxine A</td><td>3 ppb</td></tr> <tr><td>Fumonisine</td><td>800 ppb</td></tr> <tr><td>Zéaralénone</td><td>75 ppb</td></tr> <tr><td>DON</td><td>750 ppb</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">METAUX LOURDS</td></tr> <tr><td>Cadmium</td><td>0,04 mg / kg</td></tr> <tr><td>Plomb</td><td>0,20 mg / kg</td></tr> <tr><td>Arsenic inorganique</td><td>0,20 mg / kg</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">AUTRE</td></tr> <tr><td>Matières étrangères</td><td>Absent</td></tr> <tr><td>Fragments d'insectes</td><td>Absent</td></tr> <tr><td>Fragments d'oiseaux</td><td>Absent</td></tr> <tr><td>Fragments de rongeurs</td><td>Absent</td></tr> </table>		Humidité	max 14,5%	Grains cassés	= <5%	Grains rouges	= <3%	Grains endommagés	= <2,5%	Grains crayeux	= <4,5%	Impuretés	= <10%	Amylose	26% (valeur moyenne)	Protides	8.8% (valeur moyenne)	PESTICIDES		Pyréthrines	0,01 ppm	Roténone	0,01 ppm	Butoxyde de pipéronyle	0,01 ppm	Autre	0,01 ppm	MYCOTOXINES		Aflatoxine B1	2 ppb	Aflatoxines totales	4 ppb	Ochratoxine A	3 ppb	Fumonisine	800 ppb	Zéaralénone	75 ppb	DON	750 ppb	METAUX LOURDS		Cadmium	0,04 mg / kg	Plomb	0,20 mg / kg	Arsenic inorganique	0,20 mg / kg	AUTRE		Matières étrangères	Absent	Fragments d'insectes	Absent	Fragments d'oiseaux	Absent	Fragments de rongeurs	Absent
Humidité	max 14,5%																																																											
Grains cassés	= <5%																																																											
Grains rouges	= <3%																																																											
Grains endommagés	= <2,5%																																																											
Grains crayeux	= <4,5%																																																											
Impuretés	= <10%																																																											
Amylose	26% (valeur moyenne)																																																											
Protides	8.8% (valeur moyenne)																																																											
PESTICIDES																																																												
Pyréthrines	0,01 ppm																																																											
Roténone	0,01 ppm																																																											
Butoxyde de pipéronyle	0,01 ppm																																																											
Autre	0,01 ppm																																																											
MYCOTOXINES																																																												
Aflatoxine B1	2 ppb																																																											
Aflatoxines totales	4 ppb																																																											
Ochratoxine A	3 ppb																																																											
Fumonisine	800 ppb																																																											
Zéaralénone	75 ppb																																																											
DON	750 ppb																																																											
METAUX LOURDS																																																												
Cadmium	0,04 mg / kg																																																											
Plomb	0,20 mg / kg																																																											
Arsenic inorganique	0,20 mg / kg																																																											
AUTRE																																																												
Matières étrangères	Absent																																																											
Fragments d'insectes	Absent																																																											
Fragments d'oiseaux	Absent																																																											
Fragments de rongeurs	Absent																																																											





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version MAJ 26.04.2021 (ID01102020)

Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	100 000 UFC / g
	Entérobactéries	10 000 UFC / g
	Salmonelle	Absent
	Staphylococcus aureus	100 UFC / g
	Bacillus cereus	1000 UFC / g
	Clostridium perfringens	1000 UFC / g
	Escherichia coli	10 UFC / g
	Levures et moisissures	100 UFC / g
Utilisation :	Particulièrement adapté aux salades, plats d'accompagnement et pilaf, il n'est pas recommandé pour les risottos et les desserts Le produit doit être consommé cuit: Temps de cuisson: 20-25 minutes Idéal pour les salades et les accompagnements	
Conservation :	Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur directe et de la lumière du soleil, dans une zone exempte de parasites	
DDM :	Emballage de sac : 12 mois / Emballage sous vide : 24 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 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.

