Riz long Indica étuvé en sac 5 kg TOQUELIA

Article : 23654

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Riz long grain indica étuvé qualité supérieure
Descriptif produit :	+/- 65 portions de 200 g
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Riz long grain indica étuvé de qualité supérieure

Ingrédients principaux / primaires	Origines
riz long indica etuvé	UE / Hors UE

Pays de transformation :	France [Département(s) : 13, 59], Italie
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	10063067 - Riz blanchi, étuvé, à grains longs, présentant un rapport longueur/largeur >= 3

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Riz long Indica étuvé en sac 5 kg TOQUELIA

Article : 23654

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	15 % (code du riz 2017)	Matières organiques	0.5 % (code du riz 2017)
Matière étrangère minérale	0.1 % (code du riz 2017)	Taux de brisures	5 % (code du riz 2017)
Grains : endommagés	1 % (code du riz 2017)	Grains : noirs d'étuvage	1 % (code du riz 2017)
Grains : stries rouges	3 % (code du riz 2017)	Grains : échauffés (jaunes et ambrés)	0.5 % (code du riz 2017)
Métaux lourds	0.2 mg/kg (Reglement CE 396/2005)	Pesticides	0 (Règlement CE 396/2005)
Aflatoxine B1	2 µg/kg (reglement CE 2023/915)	Aflatoxine B1-B2-G1-G2	4 ppb (Reglement CE 2023/915)
Ochratoxine	3 ppb (Reglement CE 2023/915)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : A utiliser principalement pour des mises en oeuvre demandant des grains bien détachés, pour des salades ou en garnitures. Modes de cuisson : Par absorption total du liquide, 2 à 2,5 volumes de liquide pour 1 volume de riz, compter 17 à 20 minutes de cuisson. Par excès de liquide, au moins 5 volumes de liquide pour 1 volume de riz, compter 17 à 20 minutes de cuisson. Plonger le riz dans de le liquide bouillant un peu salé. Laisser cuire à couvert et à feu moyen. Egoutter et éventuellement refroidir, en rinçant le riz à grande eau, en fin de cuisson. Rendement : 70 g de riz cru dans environ 200 g de riz cuit. Par excès de liquide : x3 à 3,5 en volume et x2,5 à 3 en poids. Par absorption totale : x3 à 3,5 en volume et x 2,2 à 2,8 en poids.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,509	355	0.8	0.2	79	0.3	1.5	7.3	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.13

Type de matières grasses : Aucune

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Riz long Indica étuvé en sac 5 kg TOQUELIA

Article : 23654

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.025	1	Sachet		420x270x90	13061435001523
Sachet	5	5.025	1	Sachet			3061435001526
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	800	834.5	160	Sachet	160	1200x800x1600	3061435101523
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			3061435001526
Pièce	5	0	1	Sachet			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur