



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Riz long grain indica étuvé de qualité supérieure

Descriptif produit : +/- 130 portions de 200 g

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg

Liste des ingrédients : riz long étuvé de qualité supérieure

Ingrédients principaux / primaires	Origines
riz long étuvé	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 \geq 3

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	15 % (code usage riz 2017)	Matières organiques	0.5 % (code usage riz 2017)
Matière étrangère minérale	0.1 % (code usage riz 2017)	Taux de brisures	5 % (code usage riz 2017)
Grains : endommagés	1 % (code usage riz 2017)	Grains : noirs d'étuvage	1 % (code usage riz 2017)
Grains : stries rouges	3 % (code usage riz 2017)	Grains : échauffés (jaunes et ambrés)	0.5 % (code usage 2017)
Métaux lourds	0.2 mg/kg (Reglement CE 396/2005)	Pesticides	0 (Reglement 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 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 160 g de riz cuit. Par excès de liquide : x3,5 en volume et x2,5 à 3 en poids. Par absorption totale : x3 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

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
Sachet	10	10.05	1	Sachet		500x340x110	3061435001533
Couche	70	0	7	Sachet	7		
Palette	800	834.5	80	Sachet	80	1200x800x1600	3061435201537
Colis	10	10.05	1	Sachet		480x250x100	13061435001530
Pièce unitaire	10	0	1	Sachet			