



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Riz rond de qualité supérieure
Descriptif produit : Riz rond Japonica de qualité supérieure. +/- 65 portions de 200 g
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients : Riz rond japonica de qualité supérieure

Ingrédients principaux / primaires	Origines
riz rond	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 : 10063092 - Riz blanchi, à grains ronds (à l'excl. du riz étuvé)

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 : 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 (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 avec une cuisson par absorption total du liquide, 2 à 2,5 volumes de liquide pour 1 volume de riz, compter 15 à 18 minutes de cuisson, idéalement dans du lait pour les desserts. Faire cuire dans le lait bouillant non sucré jusqu'à l'appoint de cuisson. Assaisonner en fin de cuisson. Pour d'autre type de mise en oeuvre : d'abord chauffer un peu de matière grasse dans une sauteuse. Y faire nacrer le riz. Mouiller avec un peu de vin (blanc sec généralement). Remuer jusqu'à l'absorption de vin, puis ajouter par petite quantité un liquide bouillant, plus ou moins aromatique, en remuant en permanence à la façon d'un risotto. Finir en cassant la cuisson, lorsque le riz a atteint son appoint de cuisson, en incorporant une bonne quantité de crème fraîche épaisse (idéalement du Mascarpone). Vérifier et corriger l'assaisonnement. Servir bien chaud immédiatement. Rendement : 70g de riz cru dans environ 200 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 2,4 à 2,6 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							
1,475	348	0.9	0	78	0	0.9	6.4	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.11

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	5	5.025	1	Sachet			3061435001571
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	800	834.5	160	Sachet	160	1200x800x1600	3061435201575
Colis	5	5.025	1	Sachet		420x270x90	3061435101578
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			