

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Riz long étuvé complet de qualité supérieure

**Descriptif produit :** Sac de 5 kg

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

**Liste des ingrédients :** Riz long étuvé complet

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Riz long étuvé complet	UE / Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 59]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 10062017 - Riz décortiqué [riz cargo ou riz brun], étuvé, à grains longs, présentant un rapport longueur/largeur >= 3

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	11.5 % (11.5% max)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**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 pour 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 x2,2 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							
1,504	355	2.2	0.7	75	1	2.1	7.7	0.02

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.50

**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
Colis	5	5.05	1	Sachet		400x240x60	03039820225185
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3039820225185
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	700	732	140	Sachet	140	1200x800x990	33039820225186
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			