



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Riz de Camargue IGP long blanc étuvé
Descriptif produit : Sac de 5 kg.
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients : Riz de Camargue IGP long blanc étuvé

Ingrédients principaux / primaires	Origines	Départements de production
Riz de Camargue IGP long blanc étuvé	France	13, 30

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 30]
Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Riz long étuvé de Camargue IGP en sac 5 kg BON & ENGAGE

Article : 291459

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Gluten

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

Labels : Indication géo. protégée IGP

Bio AB :

Régimes particuliers : 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 : 10063065 - Riz blanchi, étuvé, à grains longs, présentant un rapport longueur/largeur > 2 mais < 3

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	6 système métrique (CDC IGP)	Humidité	15 % (CDC IGP)
Aflatoxine B1	2 µg/kg (Règlement CE1881/2006)	Aflatoxine B1-B2-G1-G2	4 ppb (Règlement CE1881/2006)
Cadmium	0.15 mg/kg (règlement 2023/915)	Grains : endommagés	0.3 % (CDC IGP)
Grains : stries rouges	1 % (CDC IGP)	Grains : échauffés (jaunes et ambrés)	0.1 % (CDC IGP)
Grains crayeux	5 % (CDC IGP)	Paddy	0.06 % (CDC IGP)
Taux de brisures	5 % (CDC IGP)	Ochratoxine	3 ppb (Règlement CE1881/2006)
Matières organiques	0.05 % (CDC Igp)	Matière étrangère minérale	0.01 % (CDC IGP)
Matière étrangère végétale	0.05 % (CDC IGP)	Pesticides	0 (Règlement CE 396/2005)
Arsenic	0.15 mg/kg (règlement 2023/915)	Plomb	0.2 mg/kg (règlement 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 : Par absorption totale du liquide
Au four vapeur : Mettre 1 volume de riz dans 1 volume d'eau.
Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau soit bien clair pour éliminer le surplus d'amidon.
En liaison froide, laisser cuire 30 minutes après la première ébullition sans couvrir.
Laisser reposer 10 minutes à couvert.
En liaison chaude, laisser cuire 20 minutes après la première ébullition sans couvrir.
Laisser reposer.

Façon pilaf : Mettre 1 volume de riz dans 1,5 volume d'eau.
Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau soit bien clair pour éliminer le surplus d'amidon.
Nacrer les grains avec de la matière grasse avant de les mouiller avec un liquide chaud ou froid.
Laisser cuire à feu doux à couvert après la première ébullition et jusqu'à absorption totale du liquide.

Par excès de liquide
Façon créole (départ à l'eau bouillante) : Mettre 1 volume de riz dans 5 volumes d'eau.
Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau soit bien clair pour éliminer le surplus d'amidon.
Laisser cuire à feu moyen 10 minutes à couvert après la première ébullition, puis 10 minutes en inertie.

Dosage : 60g par personne, soit environ 180g de riz cuit.

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							
1,491	351	1	0.2	77.8	0.1	1.5	7	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.00

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	5.03	1	Sachet		195x95x370	3061435005319
Colis	5	5.03	1	Sachet		195x95x370	13061435005316
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	700	730	140	Sachet	140	1200x800x1200	
Pièce	5	0	1	Sachet			
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			