

1. Caractéristiques produit

Genre	Japonica
Variété(s) concernée(s)	Arelate, Ronaldo, Opale
Origine	France, Camargue
Dimensions	L > 6mm ; Ratio L/l 2<x< 3
Temps de cuisson	10 Minutes



2. Caractéristiques physico-chimiques et toxicologique

Caractéristiques physico-chimiques et toxicologique				
Paramètres qualité	Graines d'autres familles	< 3%	Grains immatures	≤ 0.5%
	Humidité	≤ 15%	Grains crayeux	< 5%
	Brisures	≤ 5%	Grains endommagés (tachés et tachetés)	< 0.5%
	Impuretés inorganiques	≤ 0.01%	Grains échauffés (jaunes et ambrés)	< 0.1%
	Impuretés organiques	≤ 0.05%	Altération par insectes	Exempt
	Riz paddy	≤ 0.06%	Saveur anormal	Exempt
	Grains striés de rouge	≤ 2%	Flair anormal	Exempt
Pesticides	Conforme au règlement (CE) n° 396/2005 du 23 février 2005			
Métaux lourds	<u>Plomb</u> : < 0,2 mg/kg <u>Cadmium</u> : < 0,15 mg/kg <u>Arsenic inorganique</u> : <0.2mg/kg Conforme au règlement Européen CE N°1881/2006 au règlement 1881/2006 consolidé ainsi qu'au règlement 2021_1323			
Microbiologie	<u>Salmonelles</u> : absence/25g <u>Escherichia coli</u> : <10 UFC/g <u>Bacillus cereus</u> : <100 UFC/g			
Mycotoxines /pesticide	<u>Aflatoxine B1</u> : < 2 µg/kg <u>Aflatoxine B1+B2+G1+G2</u> : < 4 µg/kg <u>Ochratoxine A</u> : < 3 µg/kg <u>Oxyde d'éthylène</u> : absence Conforme au règlement Européen CE N°1881/2006			
MOAH / MOSH	<u>MOAH</u> : < 0.5 mg/kg <u>MOSH</u> : < 2mg/kg Ces normes sont à titre indicatif, en l'absence de seuil réglementaire			

3. Valeurs nutritionnelles

Critères	Valeur	Unité
Valeur énergétique	1473	KJ
Protéines	8	g/100g
Glucides	77.4	g/100g
Dont sucres	0.5	g/100g
Lipides	1.5	g/100g
Teneur en eau	15	%
Fibres	1.5	g/100g

4. OGM

Nous certifions que le riz produit par notre entreprise et élaboré par elle sous toute forme consommable (*) et/ou entrant dans un process de fabrication, qu'elle soit destinée à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale est garantie sans OGM.

Conformément à la réglementation CE 1829/2003 et 1830/2003 et leurs modifications

5. Nanomatériaux / Ionisation

Nous certifions que le riz produit par notre entreprise et élaboré par elle sous toute forme consommable et/ou entrant dans un process de fabrication, qu'elle soit destinée à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale est garantie sans nanomatériaux et sans traitement ionisant.

Conformément à la réglementation CE 2011/696

6. Conditions de conservation

DDM : Date de fabrication + 18 mois

DDM garantie à réception : 12 mois

Produit à conserver dans un endroit sec, frais (< 20°C) à l'abri de la lumière et des prédateurs.

7. Etiquetage/ marquage

Numéro de lot : x-Lx-JJMMAA hh:mm : N° production / Ligne - N° ligne / Jour de conditionnement / Mois / Année / horodatage

Exemple : 1L2102021 12:20

Marquage UVC : N° de lot – DDM – heure d'emballage

Etiquette carton : désignation article – GTIN14 Colis (code numérique) – N° de Lot – UC/UL – EAN128 (code barres)

Etiquette Palette : désignation article – GTIN Palette (code barre + code numérique) – N° de Lot – EAN13 (code numérique) – SSCC (code barre + code numérique) – Nbre UC/Colis – Nbre colis/couche – Nbre UC/Palette / Nbre Couches

8. Allergènes

Catégorie des allergènes	Présence	Risque de contamination
Céréales contenant du gluten	Traces	Oui
Crustacées, coquillages et produits à base de crustacées et coquillages	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non	Non
Cacahouète et produits à base de cacahouète	Non	Non
Soja et produits à base de soja	Non	Non
Lait, produits à base de lait et lait en sucre	Non	Non
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	Non	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non	Non
Moutarde et produit à base de moutarde	Non	Non
Sésame et produit à base de sésame	Non	Non
Dioxyde de sulfure avec une concentration supérieure à 10 mg/kg	Non	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non

9. ECHANTILLOTHEQUE

1 échantillon par lot de production conservés jusqu'à DDM + 2 mois

10. CONTROLES

Tout au long du conditionnement, les contrôles suivants sont réalisés :

- contrôle de poids
- contrôle du scellage
- contrôle du marquage des sachets
- détection des métaux
- contrôle corps étrangers

Emballages/conditionnement :

➤ **5 KG**

SACHET :

- Film barrière (tare du sachet à vide 28 g – dimension 195*95*370 mm)

CARTON :

- Carton 2 sachets x 5kg (Dim Int 375x205x250 mm ; poids 360 g)
- 2 UVC/ carton

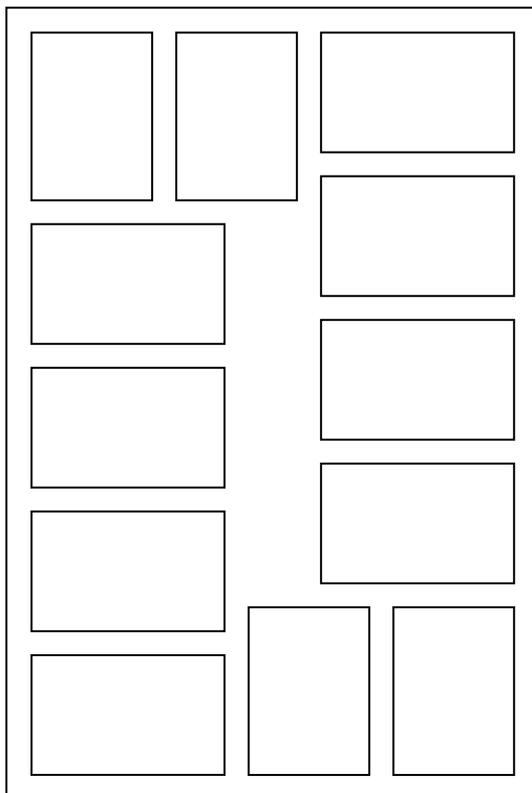
PALETTE

Palette 80 x 120 EUROPE

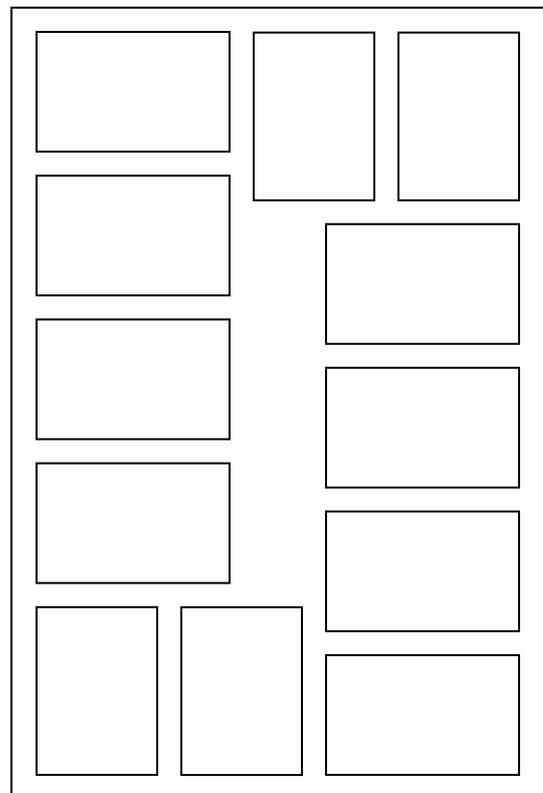
Poids palette : 840 kg

Palettisation :
7 couches de 12 cartons = 84 cartons

3 premières couches



Puis en alternance



Emballages/conditionnement :

➤ **10 KG**

SAC :

- Papier kraft double couche – 28x60+10/2 cm
- Ecreu ou blanc
- Marquage étiquette blanche

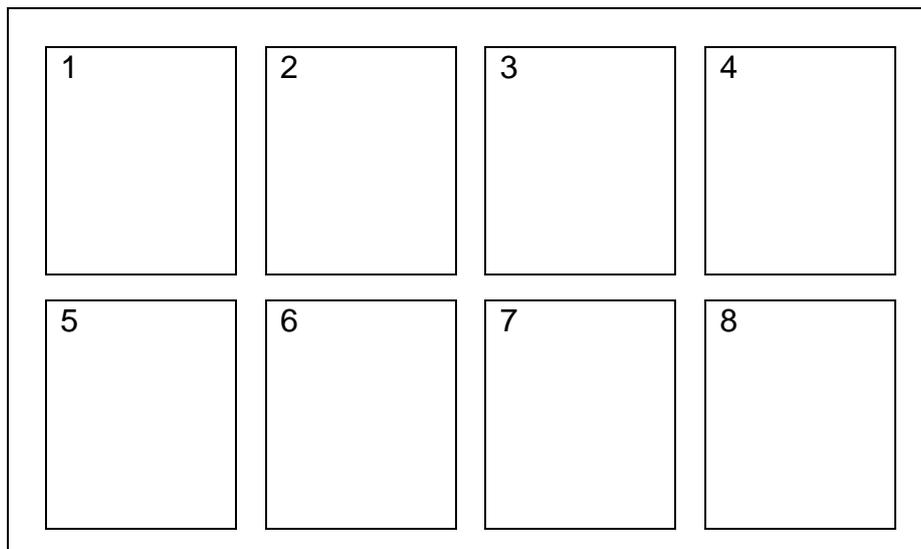
PALETTE

Palette 80 x 120 EUROPE

Poids palette : 720 kg

Palettisation :
9 couches de 8 sacs = 72 sacs

En colonnaire



Emballages/conditionnement :

➤ **25 KG**

SAC :

- Papier kraft double couche – 40x80+13/2 cm
- Ecreu ou blanc
- Marquage étiquette blanche

PALETTE

Palette 80 x 120 EUROPE

Poids palette : 750 kg

Palettisation :

7 couches de 4 sacs + 1 couche de 2 sacs = 30 sacs

