

## 1. Caractéristiques produit

<b>Genre</b>	Indica
<b>Variété(s) concernée(s)</b>	Giano, Apollo
<b>Origine</b>	France, Camargue
<b>Dimensions</b>	L > 6mm ; Ratio L/l 2<x< 3
<b>Temps de cuisson</b>	11 à 13 minutes



## 2. Caractéristiques physico-chimiques et toxicologique

Caractéristiques physico-chimiques et toxicologique				
<b>Paramètres qualité</b>	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
<b>Pesticides</b>	Conforme au règlement (CE) n° 396/2005 du 23 février 2005			
<b>Métaux lourds</b>	<u>Plomb</u> : < 0,2 mg/kg <u>Cadmium</u> : < 0,15 mg/kg <u>Arsenic inorganique</u> : <0.2 mg/kg Conforme au règlement Européen CE N°1881/2006 au règlement 1881/2006 consolidé ainsi qu'au règlement 2021_1323			
<b>Microbiologie</b>	<u>Salmonelles</u> : absence/25g <u>Escherichia coli</u> : <10 UFC/g <u>Bacillus cereus</u> : <100 UFC/g			
<b>Mycotoxines / pesticide</b>	<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			
<b>MOAH / MOSH</b>	<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	7.5	g/100g
Glucides	77.2	g/100g
Dont sucre	0.3	g/100g
Lipides	1.3	g/100g
AG saturés	0.3	g/100g
Teneur en eau	< 15	%
Fibres	1.4	g/100g
Nutriscore	B	

### 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 à l'abri de la lumière et des prédateurs, de préférence au réfrigérateur.

### 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 :**

➤ **1 KG**

**SACHET :**

- Film barrière (100x65x240 mm ; tare 12.4g)

**CARTON :**

- Carton 10 sachets x 1 kg (Dim Int 380x205x215 mm ; poids 250 g)
- 10 UVC/ Carton

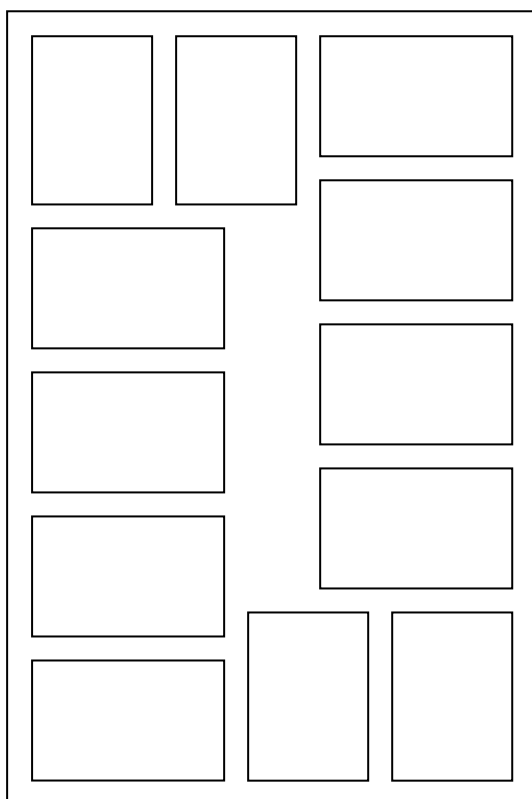
**PALETTE**

Palette 80 x 120 EUROPE

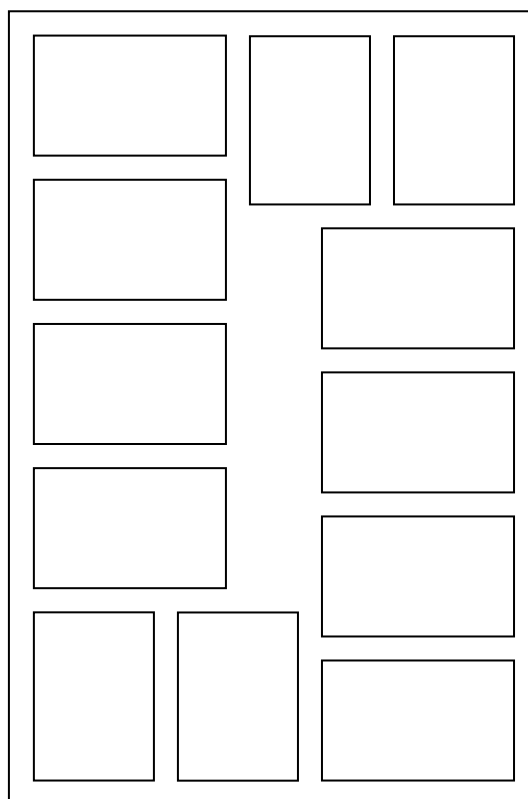
Poids palette : 840 kg

**Palettisation :**  
**7 couches de 12 cartons = 84 cartons**

3 premières couches



Puis en alternance



**Emballages/conditionnement :**

➤ **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**

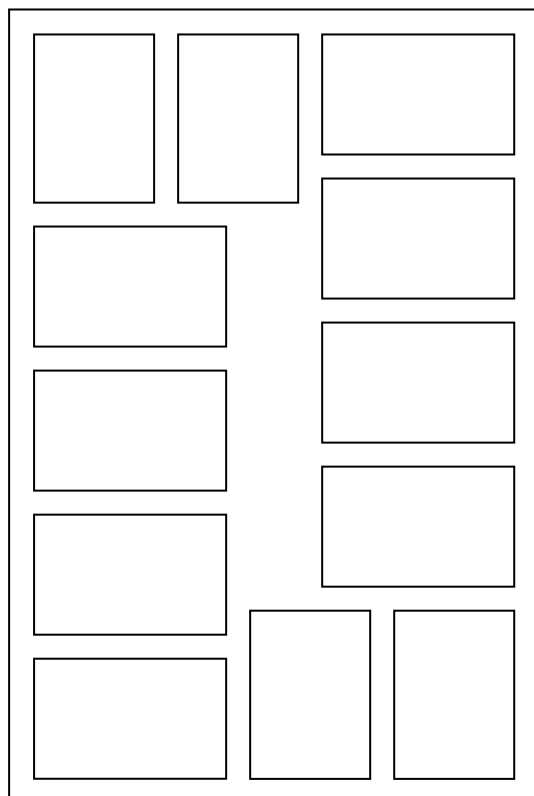
Palette 80 x 120 EUROPE

Poids palette : 840 kg

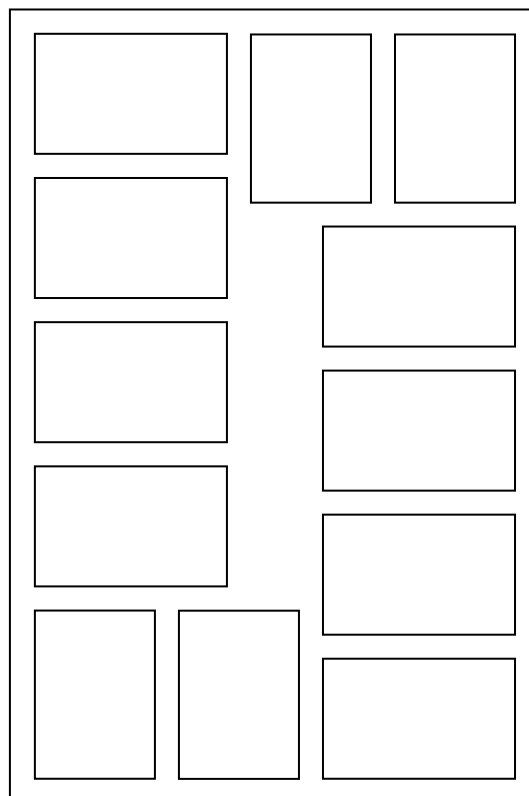
**Palettisation :**

**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
- Ecrû ou blanc
- Marquage étiquette blanche

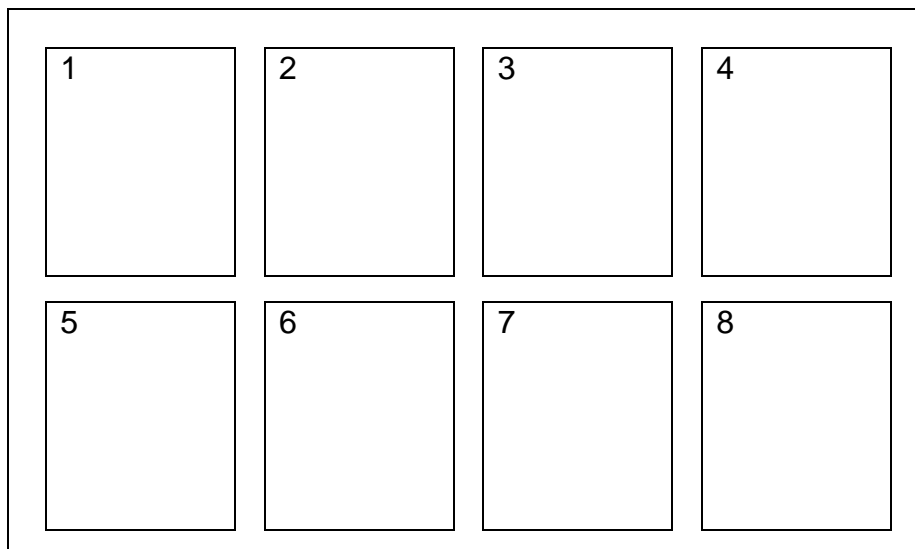
**PALETTE**

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
- Ecrû 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**

