

FICHE TECHNIQUE  
04/04/2018



16 rue de la  
Longueraie  
35520 Melesse

CODE INTERNE : 12207



**R I Z   B A S M A T I   B L A N C  
B I O**

**P A K I S T A N**

### C E R T I F I C A T I O N S



### I N F O R M A T I O N S   N U T R I T I O N N E L L E S ( p o u r   1 0 0 g )

<b>ENERGIE (KCAL/KJ)</b>	<b>337/1385</b>
PROTEINES	8g
GLUCIDES	76g
Dont sucre	0,1g
LIPIDES	1,7g
Dont saturés	0,1g
FIBRES	0,43g
SEL	0,01g

## CONSERVATION ET UTILISATION

CONSERVATION	CTempérature : ≤ 18 - 20°C (* ) Humidité relative : ≤ 65 % rH À conserver dans un endroit frais et sec de préférence en chambre froide
UTILISATION	Cuisson – Cuire dans de l'eau bouillante

## PARAMETRES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

HUMIDITE	12% MAX
DEFORMATION NATURELLE	05% MAX
PURETE	97-98%
GRAINS FLETRIS	2% MAX
CORPS ETRANGERS	ABSENCE

## PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

AEROBIE TOTALE	<10.000 CFU/g
LEVURE	<1000 CFU/G
ENTEROBACTERIES	<100 CFU/G
COLIFORMES	<100 CFU/g
E.COLI	10 CFU/g
SALMONELLE	ABSENT DANS 25g

## RESIDUS ET CONTAMINANTS

RESIDUS DE PESTICIDE	NON DETECTABLE (une limite de rapport de 0,01 mg/kg est requise pour l'analyse)
Contaminants et autres résidus chimiques que les résidus de denrées alimentaires	Conforme au cadre juridique en vigueur du règlement de la commission (CE) 1881/2006 relatif aux limites maximales applicables à des contaminants spécifiques dans la version en vigueur
ADN	Selon les lois E.U
METAUX LOURDS	Selon les lois E.U

## EMBALLAGE

Emballage secondaire	Sac/couche	Couche/palette	sac/palette	Distribution
Palette	10	10	100	Camion

Emballage primaire	Poids	Traçabilité
Sachet	10 kg	Sur sachet