

RIZ LONG BLANC THAIBONNET BIOLOGIQUE

Fiche technique

Description du produit:	<p>Le Thaibonnet est un riz de type long signifiant de couleur cristalline et typiquement long et effilé, très résistant à la cuisson. Sa principale caractéristique est le transfert minimum d'amidon et par conséquent ses petits grains absorbent les assaisonnements.</p> <p>Il s'agit donc d'un riz parfait pour des plats nécessitant un riz non aggloméré. Particulièrement adapté aux salades, accompagnements et pilaf. Non recommandé pour les risottos et les desserts.</p> <p>Le produit ne contient ni colorant, ni conservateur, ni additif chimique.</p> <p>Variété : Thaibonnet – Long grain B – riz long grain - <i>Indica</i> - <i>Oryza Sativa</i></p>			
Code article :	01781 : bib 900kg	01780 : en 25kg	01775 : en 5kg	
Code douanier :	10063096			
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10			
Ingrédients :	Riz Thaibonnet* et d'origine			
Origine :	Matière première : Italie Transformation : Italie			
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie :	1456 kJ / 348 kcal		
	Matières grasses :	0.5 g		
	dont acides gras saturés :	0,2 g		
	Glucides :	79 g		
	dont sucres :	0,2 g		
	Fibres :	1,1 g		
	Protéines :	6,5 g		
	Sel (Na x 2.5) :	0,01 g		
	Vitamines			
	niacine B3	1,3 mg		
	acide pantothénique	0,63 mg		
	thiamine B1	0,06 mg		
	vitamine B6	0,15 mg		
	biotine	3 µg		
	Minéraux			
	phosphore	115 mg		
	magnésium	32 mg		
	fer	0,8 mg		
	zinc	1 mg		
	cuivre	0,2 mg		
	sélénium	7 µg		
	Apports de référence pour l'énergie et les nutriments sélectionnés autres que les vitamines et minéraux (adultes 8400 kJ / 2000 kcal)			
	énergie	18%		
graisse totale	1%			
Graisses saturées	1%			
glucides	30%			
sucres	0%			
protéines	15%			
sel	0%			
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : blanc Odeur : typique, non aromatique Goût : typique Consistance : solide, uniforme			
	Groupe de produit	Long grain B superfin		
	Perlant	Absent		
	Amylose :	26.0% (valeur moyenne)		
	Protides :	Absent		
	Couleur du grain	Blanc		
	Humidité :	Max. 14.5%		



RIZ LONG BLANC THAIBONNET

BIOLOGIQUE

Caractéristiques physico-chimiques :	Grains cassés :	<5.0%	
	Grains rouges :	<3.0%	
	Grains abîmés :	<2.5%	
	Grains crayeux :	<4.5%	
	Impuretés :	<10.0%	
	fragments d'insectes	Absent	
	fragments d'oiseaux	Absent	
	fragments de rongeurs	Absent	
	Pesticides :		
	Pyréthrine :	<3 ppm	
	Roténone :	<0,01 ppm	
	Pipéronyl butoxyde :	<20 ppm	
	Autres :	<0,01 ppm	
	Mycotoxines :		
	Aflatoxine B1 :	<2 ppb	
	Total aflatoxines :	<4 ppb	
	Ochratoxine A :	<3 ppb	
	Fumonisine :	<800 ppb	
	Zearalénone :	<100 ppb	
	DON	<1250 ppb	
	Métaux lourds :		
	Cadmium :	<0,04 ppm	
	Plomb :	<0,2 ppm	
Arsenic inorganique :	<0,20 mg/kg		
Autre			
Matière étrangère	Absent		
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale :	<100 000 ufc/g	
	Entérobactéries :	<10 000 ufc/g	
	Salmonelles :	Absence/25g	
	Staphylococcus aureus :	<100 ufc/g	
	Bacillus aureus :	<1000 ufc/g	
	Clostridium perfringens :	<1000 ufc/g	
	Escherichia coli	<10 ufc/g	
	Levures :	<100 ufc/g	
	Moisissures :	<100 ufc/g	
Utilisation :	Le produit doit être consommé cuit Idéal pour les salades, les accompagnements et le pilaf.		
Conservation :	Température : ≤ 18 - 20°C (*) Humidité relative : ≤ 65 % rH À conserver dans un endroit frais et sec de préférence en chambre froide		
DDM totale :	12 mois à compter de la date d'emballage		
Garanties sans OGM :	selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,		
Garanties sans ionisation :	selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967		
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.		
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.		
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.		



RIZ LONG BLANC THAIBONNET

BIOLOGIQUE

Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

