

# RIZ NOIR NERONE BIOLOGIQUE

## Fiche technique

Description du produit:	Riz noir nerone medium, entier issu de l'agriculture biologique ( <i>ORYZA SATIVA L / JAPONICA</i> )	
Code article :	01860 : 1000 kg 01858 : 25 kg 01855 : 5 kg	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Riz nerone* <del>* sans gluten</del>	
Origine :	ITALIE	
Valeurs nutritionnelles moyennes (g/100g) :	Energie	1445 kJ / 342 kcal
	Lipides	3.4g
	dont acides gras saturés	0.9g
	Glucides	64g
	dont sucres	1.2g
	Fibres	8.5g
	Protéines	9.9g
	Sel	0.02g
	Phosphore	404 mg
Magnésium	115 mg	
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Aspect</u> : Uniforme <u>Couleur</u> : noire <u>Odeur</u> : Intense et équilibré, typique du produit <u>Goût</u> : Typique du produit	
Caractéristiques physico-chimiques :	<b>Humidité</b>	< 14%
	<b>aw</b>	< 0.90
	<b>Grains germé</b>	< 5%
	<b>Grains striés rouge</b>	< 3%
	<b>Grains déformés</b>	< 10%
	<b>Impuretés</b>	< 5%
	<b>Endommagés</b>	< 2.50%
	<b>Endommagés par la chaleur</b>	< 0.05%
<b>Cassés, abimés</b>	< 5%	
Caractéristiques microbiologiques :	<b>Coliformes</b>	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
	<b>Moisissures / levures</b>	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
	<b>Bactéries aérobies</b>	< 10 <sup>6</sup> ufc/g
	<b>Salmonelle</b>	Absence dans 25g
Conservation :	Température : ≤ 18 - 20°C (*) Humidité relative : ≤ 65 % rH À conserver dans un endroit frais et sec de préférence en chambre froide.	
DDM :	12 mois à date de production	
Informations complémentaires :	Temps de cuisson : 35 – 40 min	
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	
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 NOIR NERONE

## 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 <sub>2</sub>	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.*