



FICHE TECHNIQUE

RIZ CARNAROLI 1KG BONORIRévision du :
04/03/2021**Identification produit :**

Poids net / Contenance :	1KG	
EAN :	3760077531711	
DLC à production :	24 mois (conditionné sous atmosphère protectrice)	
DLC garantie :	16 mois	
Dénomination légale :	Riz extrafin Carnaroli	
Nomenclature douanière :	10063023	

Liste des Ingrédients :

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale.	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Riz extrafin Carnaroli – Long A ORIGINE ITALIE	Végétale		100%

Riz Long A : Longueur : > 6,0 mm

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Grains de riz blanc, fins et longs
Couleur	Blanc
Goût	Typique du riz Carnaroli

Allergène(s) :OUI - NON

Si OUI, le(s)quel(s) :

--

OGM (reg. CE 1829-1830 de 2003) :OUI - NON **Valeurs nutritionnelles :**

Valeurs pour 100g de produit.

Valeur énergétique :	1504 kJ – 354 kcal
Matières grasses :	0,4 g
dont acides gras saturés :	0,1 g
Glucides :	80,4 g
dont sucres :	0,2 g
Fibre :	1,0 g
Protéines :	6,7 g
Sel :	0,013 g



FICHE TECHNIQUE

RIZ CARNAROLI 1KG BONORIRévision du :
04/03/2021**Caractéristiques physico-chimiques :**

Critères	Cible - Tolérances
Humidité (%)	Max 14,50

Contaminants (reg. CE 1881/2006 et 165/2010) :

Critères	Cible - Tolérances
Aflatoxine B1	Max 2 µg/kg
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/kg
Ochratoxine A	Max 3 µg/kg
Métaux lourds (cadmium et plomb)	Cadmium : max 0,2 mg/kg Plomb : max 0,2 mg/kg

Caractéristiques microbiologiques :

Critères	Cible - Tolérances
Flore mésophile aérobie totale (CBT) (ufc/g)	Max 1.000.000
Coliformes totaux (ufc/g)	Max 100.000
E.Coli (ufc/g)	Max 100
Staphylocoques aurei (ufc/g)	Max 10
Salmonella /25g	Absence
Bacillus Cereus (ufc/g)	Max 100
Moisissures et levures (ufc/g)	Max 50.000

Conditions de conservation :

Avant ouverture :	A conserver dans endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
Après ouverture :	Bien refermer le sachet et le conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Logistique / Palettisation :

	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (brut)
UVC	13	5,4	21	1,06
CARTON	30,4	26,5	21,6	10,9
PALETTE (Epal 120x80 – 20cm/15kg)	120	80	175	950

UVC / CARTON (PCB)	10
CARTONS / COUCHE	12
COUCHES / PALETTE	7
CARTONS / PALETTE	84
UVC / PALETTE	840

Divers :

Temps de cuisson : 15 – 18 minutes

Présence du e métrologique : OUI