

**SARL BENOIT**

367, chemin de Mérieux - Quartier Espeyran - 30800 Saint Gilles - France  
Tél. +33466871003 - Fax. +33466870617  
✉ benoit.riz@wanadoo.fr www.riz-canavere.camargue.fr

**ENR H/30.LA.QS**

Création : 06/2009  
Révision : 6  
Mise à jour : 10/2016

**RIZ LONG ETUVE "INCOLLABLE" DE QUALITE SUPERIEURE****Origine : France et UE****Emballé en France**Caractéristiques du riz

Long A Longueur moyenne > 6 mm Rapport longueur / largeur < 3  
Variétés : Ariete / Euro / Augusto / Koral / Bravo / Nembo / San Andrea

Autre famille de riz	3%	Riz striés de rouge	0,5%
Humidité	15%	Grains rouges	6%
Brisures	5%	Grains à farineux, crayeux, perlés	1%
Impuretés inorganiques	0,10%	Grains tachés ou tachetés	0,50%
Autres graines + organiques	0,50%		
Riz décortiqué	3%	Altération par insectes	Exempt
Riz paddy	0,10%	Flair et saveur anormal	Exempt

Spécificités du riz

Allégations : aucun traitement préventif de conservation - Riz issu de semences non OGM.

Préparation : Le riz doit être cuit avant d'être consommé. Cuisson : 15 à 18 minutes.

Suggestion : Le riz long étuvé est idéal pour la préparation de vos paëllas et vos salades.

Conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur. Refermer soigneusement après utilisation.

Stockage : Les caractéristiques sont garanties à condition que le stockage ait lieu dans un local sec, frais, aéré, à l'abri de l'humidité et des prédateurs.

DLUO produit : *Totale* : 24 mois à date de conditionnement et 12 mois en big bag.

*Garantie à réception* : 18 mois et 10 mois en big bag.

Valeurs nutritionnelles sur 100g

Valeur énergétique : 1468 kJ - 346 Kcal

Sel : 0,0035g

Protéines : 6,6g

Fibres : 1,4g

Glucides : 78,2g dont sucres <0,5g

Matières grasses : 0,4g dont 0,1g d'acides gras saturés

Allergènes

Sans Risque de contamination : Gluten < 20mg/kg

Analyses microbiologiques

Microorganismes aérobies < 100 000 UFC/mg

Salmonelles : Absence

Staphylocoques aureus < 100g

Coliformes totaux < 1 000/g

Moisissures et levures < 10 000 UFC/g

Escherichia coli : absence/1g

Bacillus cereus < 10 000/g

Analyses des résidus de pesticides

La teneur maximale en résidus de pesticides est de 0,01 mg/kg.

Toxicologie

Les limites maximales sont définies par le Règlement Européen CE N°1881/2006

Aflatoxines totales < 4 µg/kg

Ochratoxine A < 5µg/kg

Plomb < 0,2 mg/kg

Aflatoxines B1 < 2 µg/kg

Zéaraléone < 75 µg/kg

Cadmium < 0,2 mg/kg

**SARL BENOIT**

367, chemin de Mérieux - Quartier Espeyran - 30800 Saint Gilles - France  
Tél. +33466871003 - Fax. +33466870617  
✉ benoit.riz@wanadoo.fr    www.riz-canavere.camargue.fr

**ENR H/30.LA.QS**

Création : 06/2009  
Révision : 6  
Mise à jour : 10/2016

**RIZ LONG ETUVE "INCOLLABLE" DE QUALITE SUPERIEURE****Origine : France et UE****Emballé en France**Défauts

Matières étrangères dans vrac      Sacs déchirés  
Fer, inox et non ferreux              Poids net non respecté

Contrôle matière première et fabrication

Réception vrac : Caractéristiques du riz

Fabrication :    Poids                      Détecteur de métaux                      Produit fini

Nomenclature douanière

Long A : 1006 30 65

Code emballeur

30258 B

NAF/APE

4638B

Packaging

1er emballage : UVC			2e emballage : colis				
Poids net	Dimensions	Matériaux	Poids brut	Dimensions	Matériaux	UVC / colis	UVC / pal
1kg	41x134x200	Etui cartonné	12,60 kg	408x200x210	Carton	12	720
5kg	95x220x430	Film PET	20,60 kg	395x225x360	Carton	4	160
1000kg	1000x1200x1400	Polypropylène tissé	1002 kg	-	-	-	1

Logistique

Produit	EAN Produit	EAN Colis	Nb colis/couche	Nb couche/pal	Nb colis/pal	mm	kg brut*
						Hauteur pal	Poids pal
1kg étui	3 520 991 020 155	3 520 991 020 254	12	5	60	1210	780
5kg CH	3 520 991 005 244	3 520 991 005 343	10	4	40	1600	850
1000kg big bag	-	-	1	1	1	1400	1025

Palette filmée avec du film étirable transparent

\* 25kg de palette

Développement durable

Nous sommes un acteur de l'économie locale. Nous nous appliquons à construire et à entretenir de bonnes relations avec toutes les parties prenantes, de nos fournisseurs aux consommateurs. Nous nous engageons à respecter les conditions de travail de nos salariés et les conditions environnementales.

En ce sens, nous sélectionnons nos fournisseurs et nos prestataires en fonction de leur proximité; et à partir de leur capacité à répondre à des exigences de qualité, réglementaires, financières et de services.

Nous gérons la production de manière à réduire nos déchets et notre consommation de ressources énergétiques. Nous recyclons les déchets de production en les revalorisant en sous-produits.

Nous développons notre activité en intégrant cette approche.