



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.RD.IGP

Création : 06/2009

Révision : 6

Mise à jour : 10/2016

RIZ ROND BLANC

Origine : France - Camargue

Fabriqué en France



Riz certifié

IGP Riz de Camargue

Caractéristiques du riz

Rond Longueur moyenne $\geq 5,2$ mm Rapport Longueur/Largeur < 2
Variétés : Brio / Gageron / Sélério / Cigalon

Autre famille de riz	3%	Grains immatures	0,50%
Humidité	15%	Grains à farineux, crayeux, perlés	3%
Brisures	5%	Grains tachés ou tachetés	0,30%
Impuretés inorganiques	0,01%	Grains jaunes et ambrés	0,10%
Autres graines + organiques	0,05%	Degré d'usinage	5,00%
Riz décortiqué dans blanchi	0,06%	Altération par insectes	Exempt
Riz paddy	0,06%	Flair anormal	Exempt
Riz striés de rouge et adventices	1%	Saveur anormale	Exempt



Spécificités du riz

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

Le riz doit être cuit avant d'être consommé. Cuisson : 12 à 15 minutes.

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

DLUO et Stockage : 24 mois à date de conditionnement en sac et 12 mois en big bag.

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.

Suggestion : : Fondant et moelleux, le riz rond s'utilise principalement pour la préparation des desserts et entremets, des farces, ainsi que pour l'accompagnement des plats en sauce.

Valeurs nutritionnelles sur 100g

Valeur énergétique : 1453 kJ - 342 Kcal

Protéines : 6,3g

Glucides : 77,6g dont sucres $< 0,5$ g

Matières grasses : 0,6g dont 0,1g d'acides gras saturés

Fibres : 0,6g Sel : 0,0055g

Allergènes

Sans Risque de contamination : Gluten < 20 mg/kg

Analyses microbiologiques

Microorganismes aérobies $< 100\ 000$ UFC/mg

Coliformes totaux $< 1\ 000$ /g

Escherichia coli : absence /1g

Salmonelles : Absence

Moisissures et levures $< 10\ 000$ UFC/g

Bacillus cereus < 5 UFC/mg

Staphylocoques aureus < 100 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 < 5 µg/kg

Cadmium $< 0,2$ mg/kg

Aflatoxines B1 < 2 µg/kg

Zéaraléone : < 75 µg/kg

Plomb $< 0,1$ 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.RD.IGP

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

RIZ ROND BLANC
Origine : France - Camargue
Fabriqué en France



Riz certifié
IGP Riz de Camargue

Défautèque

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

Rond : 1006 30 92

Code emballer

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	45x185x225	Film PET	20,60 kg	395x225x360	Carton	20	600
5kg	95x220x430	Film PET	20,60 kg	395x225x360	Carton	4	120
25kg	150x450x570	Polypropylène tissé	25,60 kg	-	-	-	40
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 FC	3 520 991 020 100	3 520 991 020 209	10	3	30	1220	645
5kg FC	3 520 991 009 204	3 520 991 009 303	10	3	30	1220	645
25kg	-	-	-	8	-	1400	1025
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, règlementaires, 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.