

Riz long Indica étuvé en sac 5 kg

TOQUELIA

Article : 23654



RIZ LONG INDICA ETUVE – QUALITE SUPERIEURE

[illegible]

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Riz long grain indica étuvé qualité supérieure

Descriptif produit : +/- 65 portions de 200 g

Conservation : Ambient

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Riz long grain indica étuvé de qualité supérieure

Ingrédients principaux / primaires	Origines
riz long indica etuvé	UE / Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 13, 59], Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5.5%

Code nomenclature douanière : 10063067 - Riz blanchi, étuvé, à grains longs, présentant un rapport longueur/largeur $\geq \frac{3}{1}$

Riz long Indica étuvé en sac 5 kg TOQUELIA

Article : 23654

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	15 % ($\leq 15\%$)	Matières organiques	0.5 % (≤ 0.5)
Matière étrangère minérale	0.1 % (≤ 0.1)	Taux de brisures	5 % (≤ 5)
Grains : endommagés	1 % (≤ 1)	Grains : noirs d'étuvage	1 % (≤ 1)
Grains : stries rouges	3 % (≤ 3)	Grains : échauffés (jaunes et ambrés)	0.5 % (≤ 0.5)
Métaux lourds	0.2 mg/kg (Règlement CE 396/2005)	Pesticides	0 (Règlement CE 396/2005)
Aflatoxine B1	2 µg/kg (règlement CE 1881/2006)	Aflatoxine B1-B2-G1-G2	4 ppb (Règlement CE 1881/2006)
Ochratoxine	3 ppb (Règlement CE 1881/2006)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : A utiliser principalement pour des mises en œuvre demandant des grains bien détachés, pour des salades ou en garnitures. Modes de cuisson : Par absorption total du liquide, 2 à 2,5 volumes de liquide pour 1 volume de riz, compter 17 à 20 minutes de cuisson. Par excès de liquide, au moins 5 volumes de liquide pour 1 volume de riz, compter 17 à 20 minutes de cuisson. Plonger le riz dans de le liquide bouillant un peu salé. Laisser cuire à couvert et à feu moyen. Egoutter et éventuellement refroidir, en rinçant le riz à grande eau, en fin de cuisson. Rendement : 70 g de riz cru dans environ 200 g de riz cuit. Par excès de liquide : x3 à 3,5 en volume et x2,5 à 3 en poids. Par absorption totale : x3 à 3,5 en volume et x 2,2 à 2,8 en poids.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,509	355	0.8	0.2	79	0.3	1.5	7.3	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.13

Type de matières grasses : Aucune

Riz long Indica étuvé en sac 5 kg TOQUELIA

Article : 23654

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.03	1	Sachet		420x270x90	3061435201520
Sachet	5	5.03	1	Sachet			3061435001526
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	800	834.5	160	Sachet	160	1200x800x1600	3061435101523
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			3061435001526
Pièce	5	0	1	Sachet			