



Direction Qualité

RIZ BASMATI

Le 27/06/2018

Version : 1

Page : 1/3

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Riz basmati long grain naturellement parfumé
- **Marque** : Panzani
- **Format** : 2,5 kg
- **Poids Net Total** : 2,5 kg
- **Type d'Emballage** : film plastique
- **Raison Sociale** : PANZANI SAS 37 Bis rue Saint Romain – 69372 Lyon Cédex 08

LISTE DES INGREDIENTS

Riz basmati long grain

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Valeurs nutritionnelles : | Pour 100g de produit |
|---------------------------|----------------------|
| Energie kJ | 1490 kJ |
| Energie kcal | 351 kcal |
| Matières grasses | 0.8 g |
| dont acides gras saturés | 0.4 g |
| Glucides | 77 g |
| dont sucres | 0.1 g |
| Fibres alimentaires | 0.4 g |
| Protéines | 8.7 g |
| Sel | 0.01 g |

🔍 **Score nutritionnel***: 0

🔍 **Classement nutritionnel*** (A/ B/ C/ D/ E) : B

* « Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 »

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| Critère | Cible | Méthode |
|-----------------|----------|----------|
| Humidité | ≤ 14,5 % | ISO 712 |
| Striés rouge | ≤ 0,5 % | ISO 7301 |
| Brisures | ≤ 10 % | ISO 7301 |
| Corps étrangers | ≤ 0,1 % | ISO 7301 |
| Grains Paddy | ≤ 0,5 % | ISO 7301 |
| Crayeux | ≤ 3% | ISO 7301 |



| Critère | Cible | Méthode |
|---------------------------|-------------------|----------|
| Tachetés | $\leq 0,3\%$ | ISO 7301 |
| Grains jaunes et ambrés | $\leq 0,1\%$ | ISO 7301 |
| Longueur | $\geq 7\text{mm}$ | ISO 7301 |
| Rapport Longueur/ largeur | ≥ 3 | ISO 7301 |

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| Critère | Cible | Méthode |
|-------------------------------------|--|-------------|
| Texture au temps de cuisson indiqué | Riz ferme, goût et odeur caractéristique du Basmati. | Dégustation |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| Critère | Cible En Unités Formant Colonies (UFC) | Méthode |
|---------------------------|--|-------------------|
| Staphylocoques pathogènes | $\leq 10^2 /\text{g}$ | NF EN ISO 6888-2 |
| Salmonelles | Abs. /25g | NF EN ISO 6579 |
| Escherichia coli | $\leq 10^2 /\text{g}$ | NF EN ISO 16649-2 |
| Bacillus cereus | $\leq 10^3 /\text{g}$ | NF EN ISO 7932 |

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 3 ans
- Conservation à température ambiante, au sec
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit

REGLEMENTATION**Conforme à :**

- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Code des Usages Riz de 1988.
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires



Direction Qualité

RIZ BASMATI

Le 27/06/2018

Version : 1

Page : 3/3