



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	$\geq 3$	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	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	$\leq 10^3$ /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