



RIZ INDICA ETUVE

PANZANI

Le 25/06/20
Version : 2
Page : 1/2

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Riz long grain étuvé de qualité supérieure
- **Poids net total** : 5 kg, 10 kg et 25 kg
- **Type d'Emballage** : film plastique
- **Raison sociale** : Panzani - 37 bis rue Saint Romain - 69008 LYON

LISTE DES INGREDIENTS

Ingrédient : 100% riz long grain étuvé de qualité supérieure.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie	1508 kJ
Energie	355 kcal
Matières grasses	0,9 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	79 g
dont sucres	0,5 g
Fibres alimentaires	1,6 g
Protéines	7 g
Sel	0,01 g

☞ **Score nutritionnel***: - 1

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

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	≤ 15 %	ISO 712
Grains striés rouge	≤ 1 %	ISO 7301
Brisures	≤ 5 %	ISO 7301
Corps étrangers	≤ 0,5 %	ISO 7301
Grains Paddy	≤ 0,05 %	ISO 7301
Grains tachés	≤ 0,8 %	ISO 7301



RIZ INDICA ETUVE

PANZANI

Le 25/06/20
Version : 2
Page : 2/2

Critère	Cible	Méthode
Grains échauffés	$\leq 0,3 \%$	ISO 7301
Longueur	$\geq 6,6 \text{ mm}$	ISO 7301
Rapport Longueur/ largeur	≥ 3	ISO 7301

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Texture au temps de cuisson indiqué	Riz ferme et incollable	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
- A conserver dans un endroit sec.

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