

DEFINITION DU PRODUIT

- Dénomination : Riz long (blanchi) Arborio de qualité supérieure
- Marque : PANZANI PLUS
- Nature du riz : Riz du Piémont et de la Lombardie
- Poids Net Total : 5 kg en sachet Polyéthylène
- Raison Sociale : PANZANI SAS 4 rue Boileau 69006 LYON

DESCRIPTIF MARKETING

RIZ POUR RISOTTO

Ce grain de riz est spécifiquement adapté pour la préparation d'un Risotto moelleux : croquant à cœur et fondant en bouche.

Liste des ingrédients

Riz long (blanchi) Arborio de qualité supérieure

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de riz cru)

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes :	Pour 100g de produit sec
valeur énergétique	1488 kJ
	351 kcal
Matières grasses	1,5 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	76 g
dont sucres	0,4 g
Fibres alimentaires	0,5 g
Protéines	8,0 g
Sel	0,01 g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET PRODUIT

- Humidité (% sur tel quel) ≤ 14,5 %
- Striés rouge ≤ 0,5 %
- Corps étrangers ≤ 0,1 %
- Brisures ≤ 5%
- Grains Paddy 0 %

- Crayeux $\leq 3 \%$
- Tachetés $\leq 0,3 \%$
- Grains jaunes et ambrés $< 0,1 \%$
- Longueur $\geq 6,6 \text{ mm}$
- Rapport Longueur/largeur $\geq 1,9$

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (en Unités Formant Colonies)

- | | | 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 |

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Propriétés organoleptiques au temps de cuisson indiqué : Riz tendre, moelleux et collant.
- Temps de cuisson : 15 - 18 minutes

MARQUAGE – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DLUO figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 3 ans (Jour-Mois-Année)
- 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.
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants.
- Code des Usages Riz de 1988.
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003.
- 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

N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur Panzani pour tout complément d'informations.