



FICHE TECHNIQUE  
**RIZ VENERE BONORI**

Révision du :  
01/09/2021

**Identification produit :**

Poids net / Contenance :	500g	
EAN :	3760077534743	
DLC à production :	24 mois	
DLC garantie :	16 mois	
Dénomination légale :	Riz intégral noir naturel : « riso venere »	
Nomenclature douanière :	10063023	

**Liste des Ingrédients :**

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale.	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Riz Venere (calibre moyen) <b>ORIGINE ITALIE</b>	Végétale	/	100%

*Riz calibre moyen : longueur : > 5,2 mm et ≤ 6 mm. Rapport longueur/largeur : < 3*

**Caractéristiques organoleptiques :**

Aspect	Grains de riz noir, fins et longs
Couleur	Noir clair
Goût	Typique du riz Venere

**Allergène(s) :**

OUI  - NON

**OGM (reg. CE 1829-1830 de 2003) :**

OUI  - NON

**Valeurs nutritionnelles :**

Valeurs pour 100g de produit.

Valeur énergétique :	1529 kJ – 361 kcal
Matières grasses :	1,9 g
dont acides gras saturés :	0,5 g
Glucides :	77,4 g
dont sucres :	1,2 g
Fibre :	1,9 g
Protéines :	7,5 g
Sel :	0,023 g



FICHE TECHNIQUE  
**RIZ VENERE BONORI**

Révision du :  
01/09/2021

**Caractéristiques physico-chimiques :**

Critères	Cible - Tolérances
Humidité (%)	Max 14,50

**Contaminants (reg. CE 1881/2006 et 165/2010) :**

Critères	Cible - Tolérances
Aflatoxine B1	Max 2 µg/kg
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/kg
Ochratoxine A	Max 3 µg/kg
Métaux lourds (cadmium et plomb)	Cadmium : max 0,2 mg/kg – Plomb : max 0,2 mg/kg

**Caractéristiques microbiologiques :**

Critères	Cible - Tolérances
Flore mésophile aérobie totale (CBT) (ufc/g)	Max 1.000.000
Coliformes totaux (ufc/g)	Max 100.000
E.Coli (ufc/g)	Max 100
Staphylocoques aurei (ufc/g)	Max 10
Salmonella /25g	Absence
Bacillus Cereus (ufc/g)	Max 100
Moississures et levures (ufc/g)	Max 50.000

**Conditions de conservation :**

Avant ouverture :	Conserver dans un lieu frais et sec.
Conditionnement :	Sous vide pour une meilleure conservation et plus de fraîcheur.

**Logistique / Palettisation :**

	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (brut)
UVC	9	5	16,5	0,53
CARTON	26	23	17,5	4,3
PALETTE (Epal 120x80 – 20cm/15kg)	120	80	160	708

UVC / CARTON (PCB)	8
CARTONS / COUCHE	20
COUCHES / PALETTE	8
CARTONS / PALETTE	160
UVC / PALETTE	1280

**Divers :**

Temps de cuisson : 25 – 30 minutes

Présence du e métrologique : OUI