



RIZ BASMATI
TAUREAU AILE PROFESSIONNEL

Le 29/12/20

Version : 1

Page : 1/2

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Riz basmati long grain naturellement parfumé
- **Poids net total** : 2,5 kg
- **Type d'Emballage** : film plastique
- **Raison sociale** : Panzani - 37 bis rue Saint Romain - 69008 LYON

LISTE DES INGREDIENTS

Ingrédient : Riz basmati long grain naturellement parfumé.

Origine du riz : Penjab

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie	1490 kJ
Energie	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***: -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	≤ 15 %	ISO 7301
Corps étrangers organiques	≤ 0,5 %	ISO 7301
Grains Paddy	≤ 0,05 %	ISO 7301
Grains tachés	≤ 0,8 %	ISO 7301



RIZ BASMATI

TAUREAU AILE PROFESSIONNEL

Le 29/12/20

Version : 1

Page : 2/2

Critère	Cible	Méthode
Grains échauffés	≤ 0,3 %	ISO 7301
Longueur	≥ 7 mm	ISO 7301
Rapport Longueur/ largeur	≥ 3,5	ISO 7301

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Riz long grain blanc	Visuelle
Goût et odeur	Caractéristique du riz parfumé Basmati	Dégustation
Texture	Riz ferme	Dégustation

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	≤ 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