

## FLORELLI RIZ ARBORIO 1KG - Ean: 3760077538345

### LISTE DES INGREDIENTS

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Riz Arborio (Origine: Italie)	végétale		100%

### LISTE DES INGREDIENTS ETIQUETEE

Riz Arborio  
Japonica – Oryza Sativa - Grain Long A extrafin

### ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE

Absence

### OGM selon le Reg. 1829/2003CE – 1830/2003/CE et la Dir 90/200/CE

Absence

### CONDITIONS DE CONSERVATION

**AVANT OUVERTURE:** A conserver dans endroit frais et sec.

**APRES OUVERTURE:** Bien refermer le sachet et le conserver dans un endroit frais et sec.

**TEMPS DE CUISSON** 14-16 min

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE POUR UNE MEILLEURE CONSERVATION ET PLUS DE FRAICHEUR

### ORIGINE MATIERE PREMIERE - LIEU DE TRANSFORMATION

ITALIE - UN TERROIR D'EXCEPTION

Notre secret réside dans la sélection minutieuse des meilleures variétés de riz cultivées dans la plaine du Po, la zone de riziculture italienne emblématique et riche d'une biodiversité unique. Issu d'une terre argileuse chargée en substances organiques, le riz Florelli est le fruit de cultures raisonnées et durables, respectueuses du rythmes des saisons et de la Terre.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
<b>Carica batterica totale</b>	100.000 UFC/g
<b>Enterobacteriaceae</b>	10.000 UFC/g
<b>Salmonella /25g</b>	Absence
<b>Staphylocoques aurei (ufc/g)</b>	1000 UFC/g
<b>Bacillus Cereus</b>	1000 UFC/g
<b>Clostridium Perfringens</b>	1000 UFC/g
<b>Escherichia Coli</b>	10 UFC/g
<b>Moisissures et levures (ufc/g)</b>	100 UFC/g

### CARACTÉRISTIQUES morphologiques et physiques des grains

Couleur péricarpe	Blanc
<b>Humidité</b>	max 14,5%
<b>Brisures</b>	= < 5%
<b>Stiés rouge</b>	= < 3%
<b>Grains endommagés</b>	= < 2,5%
<b>Crayeux</b>	= < 10%
<b>Taux d'impuretés</b>	= < 4,5%

Le riz Arborio Florelli est parfait pour toutes vos recettes à base de riz, risotto, arancini et soupes. Son grain riche en amidon absorbe parfaitement la saveur des ingrédients durant la cuisson. Son cœur reste croquant, pour un risotto « al dente » et crémeux comme en Italie.

### IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL



**MARQUE :** FLORELLI  
**REF INTERNE:** A8345FL  
**GENCOD:** 3760077538345

**DENOMINATION LEGALE:** Riz Arborio

**POIDS NET/CONTENANCE:** 1KG  
**DLC PRODUCTION:** 720  
**DLC GARANTIE RECEPTION:** 480

**NOMENCLATURE DOUANIERE:** 10063096

### PROFIL ORGANOLEPTIQUE

<b>ASPECT</b>	Grains de riz fins et longs
<b>COULEUR</b>	blanc
<b>GOUT</b>	typique du riz Arborio
<b>ODEUR</b>	
<b>TEXTURE</b>	

### VALEURS NUTRITIONNELLES : POUR 100ML/100G

**Valeur énergétique :** 1456kJ/348kcal  
**Matières grasses :** 0,5 g  
**dont acides gras saturés** 0,2 g  
**Glucides :** 79 g  
**dont sucres** 0,2 g  
**Fibres :** 1,1 g  
**Protéines :** 6,5 g  
**Sel :** 0 g

### PALETISATION

<b>UVC / CARTON (PCB)</b>	10
<b>CARTONS / COUCHE</b>	12
<b>COUCHES / PALETTE</b>	7
<b>CARTONS / PALETTE</b>	84
<b>UVC / PALETTE</b>	840
<b>HAUTEUR PALETTE (cm)</b>	160
<b>POIDS BRUT PALETTE (kg)</b>	860