

FOURNISSEUR :

FICHE PRODUIT

MARS PF France



Désignation du produit :

BEN'S ORIGINAL Riz Basmati 5 kg

Ref Interne	616429 - FHO1W
UNITE CONSOMMATEUR	
EAN Unité de Vente	4002359041426
EAN du référent standard	
Poids net UVC (KGM)	5
Poids brut UVC (KGM)	5.021
Délai Garanti de Vente (Jours)	273
DLC (Jours)	913
Code nomenclature douanière	10063098
Dimensions de l'UC (LxIxh en mm) :	
Longueur	190
Largeur	385
Hauteur	85
Nbre de points	
Date début disponibilité	27/04/2026
UNITE DE DISTRIBUTION	
EAN Caisse :	
Poids brut de l'UD (KGM) :	
Dimension de l'UD (CMT):	
Conditionnement:	
Nombre de points:	
PALETTE	
EAN palette :	4002359041433
Poids brut de de la palette :	928.7800
Dimension de de la palette:	120 x 80 x 141.5
Nombre de colis / couche:	12
Nombre de couche / palette :	15
Nombre de colis / palette :	180
Nb d'UVC / palette :	180
Nombre de points :	1080.0

Date d'édition 16/10/2026



Revisitez vos recettes classiques et apportez une touche d'exotisme à vos plats grâce au Riz Basmati Ben's Original et son goût naturellement parfumé.

Instructions de préparation (mode d'emploi)

Pour obtenir les meilleurs résultats, faites cuire le riz en utilisant la méthode de cuisson par absorption. Elle offre un meilleur rendement et permet de conserver toutes les saveurs pour un riz toujours réussi. Cuisson par absorption au four vapeur : Dans un gastronorme, verser 1 volume de riz et 2 volumes d'eau. Cuire sans couvercle pendant 20 à 25 minutes à 100° jusqu'à absorption totale du liquide. CONSEIL : Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons de faire tremper le riz dans le l'eau pendant 15 minutes avant de mettre le tout au four. Cuisson rapide : cuire le riz dans un grand volume d'eau pendant 10 minutes.

Liste des ingrédients

Riz basmati.

Durée de vie

Durée de vie minimale / livraison

Date de Durabilité Minimale (DDM)

273

Jour(s)

913

Jour(s)

Températures de manutention

Température minimale de stockage

10

Degré Celsius

Température maximale de stockage

30

Degré Celsius

Groupes nutritionnels

Taille de référence

100

Gramme (g)

Description de la taille de la portion

Quantité de base nutritionnelle

Etat de préparation de la denrée

Nutriments

Quantité

Précision de la mesure

Pourcentage des apports journaliers

Précision de la mesure pour les pourcentage

Energie (ENER-) (Kilo...)

114

Kilo...

Valeur approximative...

%

Energie (ENER-) (Kilo...)

485

Kilo...

Valeur approximative...

%

Matières grasses (FAT)

0.5

Gr...

Valeur approximative...

%

Acides gras saturés (...)

0.1

Gr...

Valeur approximative...

%

Glucides (CHOAL)

25

Gr...

Valeur approximative...

%

Sucres (SUGAR-)

0.5

Gr...

Valeur approximative...

%

Protéines (PRO-)

2.7

Gr...

Valeur approximative...

%

Sel (SALTEQ)

0.01

Gr...

Valeur approximative...

%

Douane et Origine

Nomenclature douanière

Type de nomenclature douanière

Code de nomenclature douanière

Marché cible

Intrastat

10063098

France

Pays d'origine

belgique

Pays d'activité

Type d'activité

Région d'origine (du type d'activité)

Pays d'activité

Pays du dernier traitement

FRS, BELGUE

belgique