

|                                                                                   |                              |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Annexe GSQ 01                |                                                                                     |
|                                                                                   | <b>Gestion de la qualité</b> |  |
|                                                                                   | <b>FICHE TECHNIQUE</b>       |                                                                                     |

### IDENTIFICATION DES PRODUITS

|                                 |
|---------------------------------|
| Variété de riz et degré d'usage |
| <b>Riz grain rond blanchi</b>   |
| Dénomination commerciale        |
| <b>Riz Rond</b>                 |
| Dénomination légale             |
| <b>Riz grain rond blanchi</b>   |
| Origine du riz                  |
| <b>Italie</b>                   |

### INFORMATIONS GENERALES

|                            |                                                       |
|----------------------------|-------------------------------------------------------|
| DDM                        | 18 mois à partir de la date d'emballage               |
| Identification du lot      | L + DDM + heure de conditionnement                    |
| DDM Résiduelle             | ≥ 12 mois                                             |
| Conditions de conservation | Dans un endroit frais et sec                          |
| Déclaration d'allergènes   | Aucun (le produit est naturellement exempt de gluten) |
| OGM et ionisation          | Absence d'OGM et traitement par ionisation            |

### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

| Paramètres                                                   | UM | Limite  | Notes                |
|--------------------------------------------------------------|----|---------|----------------------|
| Brisures                                                     | %  | ≤ 5,00  |                      |
| Grains crayeux                                               | %  | ≤ 4,50  |                      |
| Grains endommagés                                            | %  | ≤ 2,50  |                      |
| Grains échauffés                                             | %  | ≤ 0,05  | Jaune et ambre       |
| Grains striés de rouge                                       | %  | ≤ 3,00  |                      |
| Grains avec défaut de maturité, malformés et autres variétés | %  | ≤ 10,00 |                      |
| dont autres variétés                                         | %  | ≤ 5,00  |                      |
| Humidité                                                     | %  | ≤ 14,50 |                      |
| Matières étrangères organiques                               | %  | ≤ 0,10  | Matières comestibles |
| Matières non organiques                                      | %  | ≤ 0,01  | Non Toxique          |

|                                                                                   |                                                            |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Annexe GSQ 01                                              |                                                                                     |
|                                                                                   | <b>Gestion de la qualité</b><br><br><b>FICHE TECHNIQUE</b> |  |
|                                                                                   |                                                            |                                                                                     |

### CARACTERES ORGANOLEPTIQUES ET NUTRITIONNELS

| Paramètres                                         |                          | Aspect                      |          | Caractéristiques            |
|----------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------|-----------------------------|
| Cru                                                | Odeur                    | Typique de l'amidon         |          | Absence d'odeur étrangère   |
|                                                    | Aspect visuel            | Crème blanc                 |          | Homogène, uniforme          |
| Cuit                                               | Goût                     | Typique de l'amidon         |          | Absence de saveur étrangère |
|                                                    | Aspect visuel            | Grains                      |          | Uniforme homogène           |
|                                                    | Texture                  | Grains homogènes et compact |          | Pas collant                 |
|                                                    | Temps de cuisson         | 14 min                      |          | +/- 1 min                   |
| Informations nutritionnelles pour 100 g de riz cru | Énergie                  | 1504 Kj                     | 354 Kcal |                             |
|                                                    | Matières grasses         | 0,4                         |          |                             |
|                                                    | dont acides gras saturés | 0,1                         |          |                             |
|                                                    | Glucides                 | 80,4                        |          |                             |
|                                                    | dont sucre               | 0,2                         |          |                             |
|                                                    | Fibres                   | 1                           |          |                             |
|                                                    | Protéines                | 6,7                         |          |                             |
|                                                    | Sodium                   | 0,01                        |          |                             |

### CONFORMITE REGLEMENTAIRES CONTAMINANTS

| Paramètres     | Règles CE                                                                                                  |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Variété de riz | Décret législatif 131/2017<br>Code des usages relatif au riz destiné à la consommation humaine (V.12/2024) |
| Métaux lourds  | CE 2023/915 et 2024/1987                                                                                   |
| Mycotoxines    | CE 2023/915                                                                                                |
| OGM            | CE 1829-1830/2003                                                                                          |
| Pesticides     | CE 396/2005                                                                                                |

### PROFIL MICROBIOLOGIQUE – Produit RTC (prêt à cuire)

| Paramètres             | UM    | Références        | Source                       |
|------------------------|-------|-------------------|------------------------------|
| aW (activité de l'eau) | -     | < 0,7             | Référence interne            |
| E. Coli                | UFC/g | < 100             | Guide technique Reg.Piemonte |
| S. Aureus              | UFC/g | < 10.000          |                              |
| Bacillus Cereus        | UFC/g | < 10.000          |                              |
| Salmonelle             | -     | Absence dans 25 g |                              |
| Moisissures            | UFC/g | < 10.000          |                              |
| Levures                | UFC/g | < 10.000          |                              |