

Date : 25/04/2025	SYSTEME DE MANAGEMENT DE QUALITE ET SECURITE DES PRODUITS	DG-FT-01
Applicable : 01/05/2025	Fiche technique riz	Révision-00

IDENTIFICATION PRODUIT

Variété et niveau d'usage
Riz Long (Oryza sativa L.) Basmati blanchi
Dénomination commerciale
Riz Basmati
Dénomination légale
Riz Basmati Blanc
Origine
Inde/Pakistan

INFORMATIONS GENERALES

Site de production	Palazzolo Vercellese Italie - Pigino
Date de durabilité minimale	18 mois à partir de la date d'emballage
Définition du lot	L + DDM + heure de production
DDM résiduelle (2/3 DDM)	≥ 12 mois
Conditions de conservation	Dans un endroit frais et sec
Déclaration d'allergènes	Absence → le produit est naturellement exempt de gluten
OGM, ionization, PE	Absence

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

FONCTIONNALITÉS		UNITE	LIMITE	NOTE
Brisures		%	≤ 5,00	
Grains crayeux		%	≤ 6,00	
Grains endommagés		%	≤ 1,00	
Grains échauffés		%	≤ 0,5	Jaune et ambre
Grains striés de rouge		%	≤ 3,00	
Grains déformés, immatures 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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètre		Valeur	Cible
CRU	Arôme	Typique du riz basmati	Absence d'odeur étrangère
	Aspect visuel	Blanc crème	Homogène, uniforme
CUI	Goûter	Typique saveur riz basmati	Absence de saveur étrangère
	Aspect visuel	Grains uniformes	Homogène
	Texture	Grains fermes	Pas collant
	Temps de cuisson	12 mn	+/- 1 mn En fonction du goût et du mode de cuisson

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritive pour 100 g de riz cru	Énergie	1504 kJ	354 Kcal	
	Matière grasse	0,4		
	Dont saturés	0,1		
	Glucides	80,4		
	Dont sucre	0,2		
	Fibres	1,0		
	Protéines	6,7		
	Sel	0,01		

CONFORMITES REGLEMENTAIRES

Paramètres	Rèlements CEE
Métaux lourds	CE 2023/915 et CE 1006/2015
Mycotoxines	CE 2023/915
OGM	UE 1829-1830/2003
Pesticide	UE 396/2005 – 889/08

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unités	Seuils	Source
aW (activité de l'eau)	-	< 0,7	Référence interne
E. coli	UFC/g	< 100	Lignes directrices Reg. Piémont
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	