

Date : 16/04/2026	SYSTEME DE MANAGEMENT DE QUALITE ET SECURITE DES PRODUITS	DG-FT-01
Applicable : 01/05/2025	Fiche technique riz	Révision-02

IDENTIFICATION PRODUIT

Variété et niveau d'usage
RIZ LONG GRAIN ETUVE
Dénomination commerciale
Riz long grain étuvé
Dénomination légale
Riz long étuvé
Origine
EUROPE/AMERIQUE DU SUD

INFORMATIONS GENERALES

Site de production	CURTI via Stazione 110 / 113 – 27020 Valle Lomellina (PV)
Date de durabilité minimale	18 Mois à partir de la date de conditionnement
Définition du lot	L+DDM + heure de conditionnement
DDM résiduelle (2/3 DDM)	12 mois
Conditions de conservation	Conserver dans un lieu frais et sec
Déclaration d'allergènes	Absence (produit naturellement exempt de gluten)
OGM, ionisation, PE	Absence

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

FONCTIONNALITÉS		UNITE	LIMITE	NOTE
Grains cassés		%	≤ 5,00	
Grains striés rouges		%	≤ 3,00	
Grains crayeux		%	≤ 4,50	
Grains endommagés		%	≤ 2,50	
Grains échauffés		%	≤ 0,05	
Grains non étuvés		%	≤ 0,1	
Grains avec défaut de maturité, malformés et autres variétés		%	≤ 10,00	
Dont autres variétés		%	≤ 5,00	
Grains noirs d'étuvage		%	≤ 1,00	
Humidité		%	≤ 14,50	
Matières étrangères organiques		%	≤ 0,10	
Matières étrangères inorganiques		%	≤ 0,01	

Avril 2026

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètre		Valeur	Cible
CRU	Arôme	Typique de l'amidon	Absence d'odeur étrangère
	Aspect visuel	Ambré	Homogène, uniforme
CUI	Aspect visuel	Grains	Homogène
	Goûter	Typique de l'amidon	Absence de saveur étrangère
	Texture	Grains compacts, homogènes	Pas collant
	Temps de cuisson	14-15 mn	+1/- 1 mn en fonction du goût et du mode de cuisson

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritive pour 100 g de riz cru	Énergie	KJ 1523	Kcal 359	
	Matière grasse	0.3 g		
	Dont saturés	0.1 g		
	Glucides	81.3 g		
	Dont sucre	0.3 g		
	Fibres	0.5 g		
	Protéines	7.4 g		
	Sel	0.02 g		

CONFORMITES REGLEMENTAIRES

Paramètres	Règlements CEE
Métaux lourds	CE 2023/915 et 2024/1987
Mycotoxines	CE 2023/915
OGM	UE 1829-1830/2003
Pesticide	UE 396/2005

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	