

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 Etuvé
Dénomination commerciale
Riz Japonica étuvé
Dénomination légale
Riz long grain étuvé
Origine
Italie

INFORMATIONS GENERALES

Site de production	CURTI via Stazione 110 / 113 – 27020 Valle Lomellina (PV)
Date de durabilité minimale	24 mois à compter de la date d'emballage
Définition du lot	L + date de péremption + heure de production
DDM résiduelle (2/3 DDM)	≥ 16 mois
Conditions de conservation	△ Conserver 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
Grains cassés		%	≤ 5,00	
Grains crayeux		%	≤ 4,50	
Grains endommagés		%	≤ 2,50	
Grains non étuvés		%	≤ 0,10	
Grains échauffés		%	≤ 0,05	Jaune et ambre
Grains striés rouges		%	≤ 3,00	
Grains avec piqûres		%	≤ 1,00	
Grains avec défaut de maturité, malformés		%	≤ 10,00	
Dont autres variétés		%	≤ 5,00	
Humidité		%	≤ 14,5	
Matières étrangères organiques		%	≤ 0,10	Matières comestibles
Matières étrangères inorganiques		%	≤ 0,01	Non toxique

Avril 2026

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritive pour 100 g de riz cru	Énergie	1523 kJ	359 Kcal	
	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	Rèlements 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	