



1. DENOMINATION DE VENTE DU PRODUIT : Riz Basmati

DENOMINATION LEGALE : Riz blanc cuit

CODE EAN : 5413110010046

CODE INTRASTAT : 1006-3065

2. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

2.1. Composition :

Eau (56%), riz basmati (43,2%), huile de **soja** (0,6%), sel de cuisine (0,2%)

Préparé dans un atelier où sont utilisés : gluten, œufs, sésame, céleri, crustacés, poissons, lait, fruits à coques, moutarde, mollusques.

2.2. Caractéristiques générales

2.2.1. Poids

Poids net : 2000g

Poids brut barquette : 2116 g

Poids brut d'un carton : 2256 g

2.2.2. Conditions de conservation et de distribution

- conserver à 0-4°C (y compris lors de la distribution)
- Après ouverture, conserver à 2-4°C et consommer dans les 3 jours (sans dépasser la DLC)
- Après ouverture, protéger le produit à l'aide d'un film ou d'un couvercle afin d'éviter qu'il se déshydrate
- Bien mélanger avant et pendant la vente ou la présentation du produit

2.2.3. Etiquetage

Sur l'étiquette figure le nom du produit, le numéro de lot, la Date Limite de Consommation, les conditions de conservation, ainsi que la composition du produit fini et la marque de salubrité (B912 CE).

FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877



2.2.4. *Emballage*

Les plats sont conditionnés dans des barquettes plastiques sous atmosphère modifiée.

Dimensions (mm) : 325 × 265 × 70

Chaque barquette est emballée individuellement dans un carton: 335 × 275 × 72

Poids d'un carton : 140 g

Le nombre de cartons par palette EURO est de maximum 144

Nb de cartons / couche	Nb de couches / palette	Nb de cartons / palette	Hauteur palette (palette bois incluse)
8	Max 18	Max 144	Max 151 cm

2.2.5. *Traitement et procédé*

Produit cuit

2.2.6. *Conditions d'utilisation*

Réchauffez dans un four vapeur après avoir versé le riz à froid en l'étalant dans un gastro à trous. Placez le gastro dans le four vapeur. Durée de cuisson dans le four vapeur 4 minutes à 100°C.

Ne peut être consommé sans avoir été réchauffé.

2.2.7. *Restriction de consommation*

Ce produit n'est pas destiné à des nourrissons et aux personnes allergiques réagissant aux allergènes mentionnés dans le tableau des allergènes repris sur cette fiche technique.

FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877



DELASIA®
QUALITY PRODUCTS

2.3. Caractéristiques spécifiques

2.3.1. Caractéristiques organoleptiques

Caractéristiques du riz

2.3.2. Valeurs nutritionnelles

	Par 100g / per 100g
Energie	663 KJ
Energie	156 Kcal
Protéines	3.5
Glucides	31.4
Glucides dont sucres	1.8
Lipides	1.7
Lipides dont acides gras saturés	0.3
Lipides dont acides mono-insaturés	0.4
Lipides dont acides poly-insaturés	0.9
Fibres alimentaires	0.8
Sodium	0.23

2.3.3. Caractéristiques microbiologiques

2.3.3.1. Standards

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Flore aérobie mésophile	< 10 ⁴ ufc	< 3.10 ⁵ ufc	ISO 4833 + spiral
Entérobactéries	< 100 ufc	< 10 ³ ufc	ISO 21528-2
E.coli	<10 ufc	<100 ufc	ISO 16649-2
Staphylocoques aureus	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 6888.2
Bacillus cereus	< 100 ufc	< 10 ³ ufc	ISO 7932
Salmonella	Absence dans 25g	Absence dans 25g	Vidas Easy Salmonella
Listeria	Absence dans 25g	Absence dans 25g	Vidas LMO 2
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 15213 à 37°C

FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 4 du 23.05.2016

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact.

CONFIDENTIEL



DELASIA[®]
QUALITY PRODUCTS

2.3.4. Allergènes et OGM

Allergènes :

	oui	non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Oeufs et produits à base d'œufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja	X	
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)		X
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

Préparé dans un atelier où sont utilisés : gluten, œufs, sésame, céleri, crustacés, poissons, lait, fruits à coques, moutarde, mollusque .

Produit sans OGM

FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 4 du 23.05.2016

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact.

CONFIDENTIEL