



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

Art. Non.	E5
Nom du produit et emballage.	Riz noir - 100% cuit (4 x 2,5 kg)
Unité commerciale EAN	5413835690349
Unité de vente EAN	5413835690332
Intrastat	19049010



1. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE PRODUIT

Description du produit

riz noir précuit et surgelé (100% al dente)

Déclaration des ingrédients/additifs

eau, riz noir

Pays d'origine : Italie

Durée de conservation: 24 mois à partir de la date de production et dans l'emballage original fermé, conservation à -18°C. Ne plus recongeler une fois dégelé.

Préparation:

- Cuire: Faites chauffer le riz congelé dans de l'eau chaude légèrement salée ($\pm 95^{\circ}\text{C}$) pendant 30 secondes.
- Cuisiner au wok: Faire sauter pendant 3 minutes
- Combi steamer: Chauffer le riz congelé dans un cuiseur vapeur combiné (100°C , 100% vapeur) pendant environ 4 minutes.

2. PARAMÈTRES SENSORIELS

Couleur	Noir / marron foncé
---------	---------------------



3. Valeurs nutritionnelles

Paramètre	Valeur cible
Énergie	578,00 kJ
Énergie	137,00 kcal
Matières grasses	1,40 g
dont acides gras saturés	0,40 g
Glucides	26,80 g
dont sucres	0,50 g
fibres	1,60 g
Protéines	4,20 g
Sel	0,00 g

4. Allergènes

Allergènes	Présent (oui/non)
les céréales contenant du gluten	Sans
blé	Sans
seigle	Sans
orge	Sans
avoine	Sans
épautre	Sans
kamut	Sans
crustacés	Sans
oeufs	Sans
poisson	Sans
arachides	Sans
soja	Sans
lait	Sans
fruits à coque	Sans
amande	Sans
noisette	Sans
noix	Sans
noix de cajou	Sans
noix de pécan	Sans
noix du brésil	Sans
pistache	Sans
noix de macadamia	Sans
céleri	Sans
moutarde	Sans
sésame	Sans
sulfites	Sans
lupin	Sans
mollusques	Sans



5. OGM

Nos produits ne sont pas obligés d'être déclaré, ni à la réglementation concernant la nourriture manipulée génétiquement étant en vigueur dans le présent, ni à la régularisation du EU (1829/2003 – 1830/2003) concernant l'étiquetage, l'admissibilité et traçabilité de la nourriture manipulée génétiquement et de la nourriture pour animaux.

6. Irradiation

Ce produit et tous les composants utilisés n'ont pas été irradiés.

7. Données microbiologiques

Paramètre	Tolérance
Bacillus cereus	moins que 100 cfu/g
Escherichia coli	moins que 10 cfu/g
levure	moins que 100 cfu/g
Listeria monocytogenes	absente 25 g
Salmonelle	absente 25 g
champignon	moins que 100 cfu/g
Staphylococcus aureus	moins que 10 cfu/g
Plate count aerobe	moins que 1000 cfu/g
Sulphate réduit anaérobie	moins que 10 cfu/g

8. Conditionnement

Faits	Entité commerciale	Unité de vente
EAN	5413835690349	5413835690332
Contenu (pièces)	4 x 2,5 kg	2,5 kg
Type d'emballage	carton	sac
Dimensions de l'emballage	380 x 240 x 190 mm	320 x 235 x 4 mm
Poids de l'emballage vide	290 g	8 g

9. Données logistiques

Faits	
Nombre par couche	9
Nombre de couches par palette	9
Nombre total par palette	81
Poids total du produit par palette	810 kg
Dimensions de la palette (longueur x largeur)	1200 x 800 mm
Hauteur maximale (empilée), palette comprise	1800 mm

10. Déclaration juridique

Ce produit et son emballage sont conforme aux prescriptions légales de la Communauté Européenne.

11. Détection de métaux



Tous les produits ont été vérifiés aux métaux avant l'emballage.

Fait à Diest le. 4/11/2025	
----------------------------	--