

Edition :  
17.02.23

# SEMOULE DE RIZ

## Sans gluten

### DEFINITION

La Semoule de riz est obtenue par mouture et tamisage de brisures de riz blanchi.

### LISTE DES INGREDIENTS

100 % semoule de riz

### DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Semoule de riz

### ALLERGENES

	Present dans le produits ? Oui / Non	Risque contamination croisée ? Oui / Non
* <b>LAIT</b> et/ou produits à base de lait	Non	Non
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Non
Protéines de lait de vache	Non	Non
Lactose	Non	Non
* <b>ŒUFS</b> et/ou produits à base d'œufs	Non	Non
* <b>SOJA</b> et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...)	Non	Non
* <b>CEREALES</b> contenant du <b>GLUTEN</b> :	Non	Non
Blé	Non	Non
Seigle	Non	Non
Triticale	Non	Non
Orge	Non	Non
Avoine	Non	Non
Epeautre	Non	Non
Kamut	Non	Non
Autres :	Non	Non
* <b>POISSON</b> et/ou produits à base de poisson	Non	Non
* <b>CRUSTACES</b> et/ou produits à base de crustacés	Non	Non
* <b>MOLLUSQUES</b> et produits à base de mollusques	Non	Non
* <b>FRUITS A COQUE</b> et dérivés :		
Amande	Non	Non
Noix	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non
Noix de macadamia	Non	Non
Noix de pécan	Non	Non
Noisette	Non	Non
Pistache	Non	Non
Châtaigne	Non	Non
Autres :	Non	Non
* <b>ARACHIDE</b> et/ou produits à base d'arachide	Non	Non
* Anhydrides sulfureux et <b>SULFITES</b> (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg)	Non	Non
* <b>CELERI</b> et/ou produits à base de céleri	Non	Non
* <b>MOUTARDE</b> et produits à base de moutarde	Non	Non
* <b>LUPIN</b> et produits à base de lupin	Non	Non
* <b>SESAME</b> et/ou produits à base de sésame	Non	Non
* <b>PIGNON DE PIN</b>	Non	Non
* <b>LATEX NATUREL</b>	Non	Non

### DECLARATION ALLERGENES (Selon la réglementation européenne)

*Aucune trace de contamination croisée*

### DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : UE  
Origine semoule de riz : UE / Amérique du sud

Edition :  
17.02.23

# SEMOULE DE RIZ

## Sans gluten

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Fins granulés blanc-crème
Granulométrie :	Refus au tamis de 1,00 mm : < 5 % Sous 0,16 mm : < 10 %
Humidité	< 14,5 %
Cendres	< 0,8 %
Densité	~ 0,75 +/- 0,05

### VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes sur produit cru	Pour 100 g
Valeur énergétique	1490 kJ 356 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	1.4 g 0.3 g
Glucides dont sucres	78 g 0.6 g
Fibres alimentaires	1.1 g
Protéines	7.4 g
Sel	0.1 g

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût et odeur caractéristiques du riz.

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Germes Mésophiles à 30° C</i>	< 150 000/g.	<i>E. Coli</i>	< 10/g
<i>Moississures</i>	< 1 000/g.	<i>Bacillus céréus</i>	< 500/g
<i>Levures</i>	< 1 000/g.	<i>Salmonelles</i>	Absence/25g.
<i>Coliformes totaux</i>	< 10 000/g.		

### RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur sur les pesticides

### METAUX LOURDS / MYCOTOXINES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur

### CONDITIONNEMENT

. Sac 5 kg

### IONISATION

	<b>Oui</b>	<b>Non</b>
Le produit est-il ionisé ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

### OGM

Produit soumis à étiquetage au titre des règlements CE n°1829/2003 ou CE 1830/2003 ?

	<b>Oui</b>	<b>Non</b>
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

### DLUO

2 ans ; à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.