

Edition :
14.10.21

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
* LAIT 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
* ŒUFS et/ou produits à base d'œufs	Non	Non
* SOJA et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...)	Non	Non
* CEREALES contenant du GLUTEN :	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
* POISSON et/ou produits à base de poisson	Non	Non
* CRUSTACES et/ou produits à base de crustacés	Non	Non
* MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	Non	Non
* FRUITS A COQUE 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
* ARACHIDE et/ou produits à base d'arachide	Non	Non
* Anhydrides sulfureux et SULFITES (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg)	Non	Non
* CELERI et/ou produits à base de céleri	Non	Non
* MOUTARDE et produits à base de moutarde	Non	Non
* LUPIN et produits à base de lupin	Non	Non
* SESAME et/ou produits à base de sésame	Non	Non
* PIGNON DE PIN	Non	Non
* LATEX NATUREL	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 :
14.10.21

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	1526 kJ 360 kcal
Matières grasses	0,8 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	80 g
dont sucres	0 g
Protéines	8,1 g
Sel	0 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>Moisissures</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

	Oui	Non
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 ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--	--------------------------	-------------------------------------

DLUO

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