

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Art. 51011 / 51012 /51013 Riz à sushi Selenio

INFORMATIONS DE BASE SUR LE PRODUIT

À consommer de préférence avant 24 mois à compter de la date d'emballage	
Codage des lots	L + date limite de consommation + délai de production
Durée de conservation ≥ 18 mois	
Liste des ingrédients	Non applicable
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit frais et sec
Déclaration des allergènes	Aucun (le produit est naturellement sans gluten)

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

PARAMÈTRES	LIMITE	UM ≤ 5,00	Remarques
Noyaux cassés	%		
Noyaux crayeux	%	≤ 4,50	
Noyaux tachetés	%	≤ 1,50	
Grains endommagés par la chaleur	%	≤ 0,05	Jaune et ambre
Amandes non étuvées	%	QUE	
Amandes non entièrement gélatinisées	%	QUE	
Noyaux rayés rouges	%	≤ 2,50	
Mélange variétal	%	≤ 5,00	
Teneur en humidité	%	≤ 14,50	
Matières étrangères organiques	%	≤ 0,10	Matières comestibles
Matières étrangères inorganiques	%	≤ 0,01	Non toxique

INFORMATIONS ORGANOLEPTIQUES ET VALEURS NUTRITIONNELLES

Paramètre		Valeur		Cible
BRUT	Arôme	Amidon typique		Sans odeurs désagréables
	Aspect visuel	Crème blanche		Homogène, uniforme
CUIT	Goût	Amidon typique		Sans mauvais goût
	Aspect visuel	Noyaux en vrac		Uniforme homogène
	Texture	Noyaux fermes		Pas collant
	Temps de cuisson 14 min +/- 1 min			
nutrimentales riz	Énergie	Rois 1504	Kcal 354	
	Matières grasses 0,4			
	dont saturés 0,1			
	Glucides 80,4			
	dont sucre 0,2			
	Fibres 1			
	Protéines 6,7			
Sodium 0,01				

CONFORMITÉ LÉGALE

Paramètres	Règlement CE
Métaux lourds	CE 1881/2006 et CE 1006/2015
Mycotoxines	CE 1881/2006
OGM	CE 1829-1830/2003
Pesticides	CE 396/2005 – 299/2008 – 839/2008 – 239/2009

PROFIL MICROBIOLOGIQUE - Produit RTC (Prêt à Cuisiner)

Paramètre	UN	Référence	Source
aW (activité de l'eau)	-	0,7	Référence interne
E. Coli	UFC/g	10	Directives internes
S. Aureus	UFC/g	10 000	
Bacillus Cereus	UFC/g	10 000	
Salmonella	-	Absent dans 25 g	
	UFC/g	10 000	
Moisissures Levures	UFC/g	10 000	



Stutzer QC approuvé le
13.04.2023