



## Fiche technique

# RIZ SAUVAGE BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Riz* sauvage issu du «Zizania palustris L.» <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Origine :	Canada
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : longs grains marron à marron foncé Odeur : typique, sans odeur particulière Goût : typique, sans goût particulier
Taille des grains :	Longueur : 6.4 mm-22 mm Largeur : >1.4 mm
Humidité :	Max. 10 %
Analyse des grains :	Pointes cassées : max. 5 %
Palettisation :	3 sacs par couche, 30 sacs par palette
Conservation :	12 mois
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783  
 mail : [actibio@actibio.net](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)