



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

Art. Non.	E6
Nom du produit et emballage.	Sticky Rice - 100% cuit (4 x 2,5 kg)
Unité commerciale EAN	5413835690363
Unité de vente EAN	5413835690356
Intrastat	19049010



1. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE PRODUIT

Description du produit

riz gluant précuit et surgelé

Déclaration des ingrédients/additifs

eau (66,0%), riz à sushi (34,0%)

Pays d'origine : Italie

Durée de conservation: À conserver pendant 24 mois à compter de la date de production dans son emballage d'origine fermé à -18 °C.

Ne pas recongeler après décongélation.

Préparation:

- Cuire: Faites chauffer le riz surgelé pendant 30 secondes dans de l'eau bouillante légèrement salée ($\pm 95^{\circ}\text{C}$).
- Micro-onde: Chauffer à 900 W pendant 4 min 30 s, remuer brièvement, puis chauffer encore 2 min 30 s.
- Combi steamer: Réchauffer le riz surgelé pendant environ 4 minutes dans un four à vapeur combiné (100 °C, 100 % vapeur).

2. PARAMÈTRES SENSORIELS

Arôme	typique du riz à sushi
Couleur	blanc
Goût	typique du riz à sushi
Cohérence	collant mais pas pâteux



3. Caractéristiques nutritionnelles

Caractéristique	S'applique
Contient du gluten	Non
Contient du lactose	Non
Végétalien	Oui
Végétarien	Oui

4. Valeurs nutritionnelles

Paramètre	Valeur cible
Énergie	506,00 kJ
Énergie	119,00 kcal
Matières grasses	0,40 g
dont acides gras saturés	0,10 g
Glucides	25,50 g
dont sucres	0,10 g
fibres	0,40 g
Protéines	2,20 g
Sel	0,00 g

5. 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

6. 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.

7. Irradiation

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

8. Données microbiologiques

Paramètre	Tolérance
Total des comptages viables	moins que 100000 cfu/g
Bacillus cereus	moins que 1000 cfu/g
Escherichia coli	moins que 10 cfu/g
fungi	moins que 100 cfu/g
Listeria monocytogenes	moins que 10 cfu/g
Salmonelle	absente 25 g
Staphylococcus aureus	moins que 10 cfu/g
Sulphate réduit anaérobie	moins que 100 cfu/g

9. Conditionnement

Données	Unité commerciale	Unité de vente
EAN	5413835690363	5413835690356
Contenu (pièces)	4 x 2,5 kg	2,5 kg
Type d'emballage	carton	sac
Dimensions de l'emballage	386 x 246 x 190 mm	320 x 235 x 4 mm
Poids de l'emballage vide	328 g	17 g

10. Données logistiques

Données	
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

11. Déclaration juridique

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

12. Détection de métaux

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

Fait à Diest le. 16/10/2026	
-----------------------------	--