

### 1. Dénomination

Flocons de riz 500

### 2. N° du Produit (N.V. MASELIS)

3700

Intrastat/customs/HS code: 11041991



### 3. Description

- \* Riz nettoyé, conditioné ou chauffé, floconé au poids spécifique désiré par le client, et tamisé
- \* Colour: blanc, flocons, non moisissante
- \* Origine : Myanmar, Brésil

### 4. Analyse Chimique

#### Nutrients % (\*)

	%	kcal/g	kJ/g
* humidité (*)	12,5		
* lipides	1,0	9	37
dont saturés	0,25		
dont mono-insaturés	0,38		
dont poly-insaturés	0,38		
* protéines	7,5	4	17
* glucides total	78,5		
dont sucres	0,5		
dont amidon	78,0		
* glucides disponibles	77,5	4	17
* fibre alimentaires (AOAC)	1,0	2	8
* cendres brutes	0,5		
* valeur nutritive /100g	100,00	351	1490

#### Minéraux (\*)

	mg/100g
* Sodium (Na)	< 50
* Potassium (K)	80,0
* Phosphore (P)	120,0
* Calcium (Ca)	< 10
* Magnesium (Mg)	30,0
* Fer (Fe)	< 1

(\*) Dérivé de la littérature.

#### Contaminants

##### En accordance à la législation européenne (FOOD)

Pesticides: EU 396 /2005 y compris les modifications et corrections

Contaminants et Mycotoxines: EU 2023/915, y compris modifications et corrections

Metaux Lourds	Max. ppb
Plomb (Pb)	200
Cadmium (Cd)	150
Mercuré (Hg)	30
Arsenic (As)	20

Mycotoxines	Max. ppb
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	4
Ochratoxine A (OTA)	3
Deoxynivalenol (DON)	750
Zearalenon (ZEA)	50

### 5. Caractéristiques Physico-Chimiques & Adaptations

N° du Produit	Densité	Humidité
3700	standard 500 g/l	maximum 13,00%

### 6. Caractéristiques Microbiologiques

Micro-organisme	cfu/g
Nombre Germes tot.	< 50.000
Moisissures & Levures	< 2.500
Bacillus Cereus	< 1000
E Coli	<10
Salmonella spp.	absent en 25 gr.

(\*) Microbiological guidelines (FMFP-UGent; 2010, 2018)

### 7. Emballage

- |               |  |  |
|---------------|--|--|
| * <u>Vrac</u> | * <u>Sacs en papier</u><br>* Euro-palet: sec; bois; avec feuille en plastic<br>* Sacs en papier: couche-multiple; 200 g/sac<br>* max 780 kg net/palet -13 couches: 20 kg/sac<br>* emballage des palletes: PE | * <u>Big-Bags</u><br>* Euro-palet: sec; bois; avec feuille en plastic<br>* max 1000 kg net/big-bag |
|---------------|--|--|

Tous les emballages et matériaux d'emballage sont en conformité avec la législation européenne (EU 1935/2004, EU 2023/2006, EU 10/2011 et toutes les extensions ou modifications à ce texte de loi)

### 8. Détection de metal

#### Endroit dans la production

- \* Nettoyage du grain
- \* Production: détection flocons (ferro/non-ferro/inox)

Fe: 1.5 mm	Non Fe: 1.5 mm	Inox: 2.0 mm
------------	----------------	--------------
- \* Emballage sacs en papier: détection (ferro/non-ferro/inox)

Fe: 2.0 mm	Non Fe: 2.8 mm	Inox: 2.8 mm
------------	----------------	--------------
- \* Vrac et Bigbags: Absence de détection au déchargement

### 9. Durée de Conservation

- \* **La date limite d'utilisation optimale (DLUO): 9 mois**, seulement si les conditions de stockage conseillées sont maintenues pendant le stockage  
Prolongation jusqu'à 12 mois DDM possible sous réserve d'un traitement supplémentaire au CO2.
- \* **Conditions de stockage conseillées: conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière directe du soleil.**  
Temperature < 18°C  
Humidité Relative < 70%
- \* Il faut écarter l'emballage en plastic avec des sacs, avant de mettre les palletes dans le magasin
- \* **Code:** date de la production + # mois, imprimé sur l'emballage

**Date de la production = numéro du lot**

#### Exemple

Production Date : DD.MM.YYYY THT/ DLUO/ MHD/ Best before: DD.MM.YYYY Max 18°C  
<70% rv/hr/rh/rf  
Geproduceerd door/ produit par/ produced by/ produziert vom/ N.V. MASELIS  
KAAISTRAAT 19- 8800 Roeselare – Belgie/ Belgique/ Belgium/ Belgien

### 10. Allergène

Non : Le produit est exempt de l'allergène  
 Oui : Le produit contient l'allergène en tant qu'ingrédient  
 X : L'allergène n'est pas présent dans le produit en tant qu'ingrédient, mais une contamination croisée accidentelle est possible

X 01 Présent dans la matière première  
 X 02 Le produit est transformé sur la même ligne de production  
 X 03 Le produit est présent sur le site, mais suit un flux de production distinct

Ingrédients: 100% riz Additifs: absent

Pureté : Minimum 99,8 %, une contamination croisée involontaire est possible

ALLERGENE / Derivate	Présent en vrac?	Présent en sac?	Présent en big bag?	Si oui, quantité maximale présente dans le matériau fourni (ppm)	Nature de l'allergène dans le matériau fourni	Le risque de contamination croisée aux allergènes est-il maîtrisé ?
Gluten * (1)	X 01 + X 02	X 01 + X 02	X 01 + X 02	200 ppm	Possibilité de contamination croisée accidentelle avec des céréales contenant du gluten, comme le blé et l'orge, sur le champ ou lors de la récolte, du stockage et du transport chez le fournisseur dans le secteur primaire.	Des mesures nécessaires sont en place, telles que le contrôle à l'entrée, les contrats d'achat et les tamis. Des instructions spécifiques de rinçage et de nettoyage sont appliquées pendant le processus. Cependant, le processus n'est pas exempt de gluten, donc une contamination croisée accidentelle reste possible.
Protéine d'œuf de poule *	Non	Non	Non			
Maïs	X 02 + X 03	X 02 + X 03	X 02 + X 03	0 ppm	Présent sur le site, utilisé sur la même ligne de production	Des mesures nécessaires sont en place, telles que le contrôle à l'entrée, les contrats d'achat et les tamis. Des instructions spécifiques de rinçage et de nettoyage sont appliquées lors du déchargement et tout au long du processus.
Protéine de lait de vache *	Non	Non	Non			
Moutarde *	Non	Non	Non			
Lactose *	Non	Non	Non			
Lupin *	Non	Non	Non			
Fruits à coque * (2) - huile de fruits à c	Non	Non	Non			
Légumineuses (pois, fèves) *	X 03	X 03	X 03	0 ppm	Présent sur le site, non utilisé sur la même ligne de production	Des mesures nécessaires sont en place, telles que le contrôle à l'entrée, les contrats d'achat et les tamis. Des instructions spécifiques de rinçage et de nettoyage sont appliquées lors du déchargement et tout au long du processus.
Arachide - huile d'arachide *	Non	Non	Non			
Crustacés & mollusques	Non	Non	Non			
Céleri *	Non	Non	Non			
Sésame - huile de sésame *	Non	Non	Non			
Soja (protéine - lécithine - huile) *	X 03	X 03	X 03	0 ppm	Présent sur le site, non utilisé sur la même ligne de production	Processus interne dédié
Sulfites (E220 à E228) *	Non	Non	Non			
Ombellifères (3)	Non	Non	Non			
Poisson *	Non	Non	Non			
Mollusques *	Non	Non	Non			

1) Céréales contenant du gluten et produits dérivés, à prendre en compte : blé, épeautre, seigle, orge, avoine, kamut et leurs hybrides. 'Non' signifie ≤ 20 mg/kg. 'Oui (X)' signifie > 20 mg/kg.

2) Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia.

3) Graines d'anis, aneth, carvi, carvel, coriandre, livèche, myrrhe, cumin, persil, céleri, fenouil, carottes, etc.

(\*) Allergène:  
 Allergène EU  
 1169/2011

### 11. Garantie de la Qualité

FCA-CERTIFICAT	AIB-Vinçotte
FSSC 22000	SGS
NON GMO supply chain standard	SGS
FASFC-PERMISSION	

### 12. Non irradiation et non OGM - declaration

Nous, NV Maselis, confirmons:

- 1) Nos produits ne sont pas irradiés et ne contiennent pas de matières irradiées.
- 2) Seuls des produits non OGM sont utilisés chez Maselis nv. Tous nos produits sont exempts d'OGM et sont conformes aux législations européennes 1829/2003 et 1830/2003.

### 13. Declaration de conformité et de confidentialité

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigneur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.

Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité

### 14. Contact

<b>N.V. MASELIS</b>	<u>Service Commercial</u>	<u>Service Production</u>
Kaaistraat 19 8800 Roeselare Belgium Tel. +32 51 20 31 11 Fax. +32 51 22 69 50 <a href="mailto:info@maselis.be">info@maselis.be</a>  <a href="http://www.maselis.be">www.maselis.be</a>	Maenhout Guy +32 486 85 12 70 <a href="mailto:guy@maselis.be">guy@maselis.be</a> <a href="mailto:orders@maselis.be">orders@maselis.be</a>  <u>Service Qualité</u>  Booghs Lieve +32 490 11 06 28 <a href="mailto:kwaliiteit@maselis.be">kwaliiteit@maselis.be</a>	Decoker Geert +32 486 85 12 63 <a href="mailto:productie@maselis.be">productie@maselis.be</a>  <b>Contact Lié à la sécurité alimentaire</b>  Maselis Patrick +32 475 24 91 13 Tel. +32 51 24 27 40 <a href="mailto:patrick@maselis.be">patrick@maselis.be</a>

ANNEXE 1  
FLOW FLOCONS DE RIZ

Division FLOCONS B1

