

## BALLE DE RIZ

Co-produit issu du décorticage du riz par simple abrasion et n'ayant subi aucune transformation chimique.

Produit disponible en :  
 - Agriculture BIOLOGIQUE  
 ( Certification ECOCERT )  
 - Agriculture RAISONNEE

### Référence : 27

Le 22/01/21

### CARACTERISATION

DEFINITION	:	Enveloppe externe du grain de riz
BIOMETRIE	:	Longueur = 2 à 7 mm largeur = 1 à 3 mm
COULEUR	:	Beige
ASPECT	:	Fluide
DENSITE	:	0,12 soit 120 kg/m <sup>3</sup>
TAUX D'ABSORPTION	:	1,6
pH eau	:	6,8
POUVOIR CALORIQUE	:	3300 kcal/Kg soit 13,8 MJ/kg



### DONNEES MOYENNES DE LA BALLE DE RIZ en % du poids de produit brut

Humidité	:	12 %	Matière organique	:	73 %	Matière grasse	:	0,4 %
Matière protéique brute	:	2 %	Matière minérale totale (cendres)	:	15 %	Taux de silice dans les cendres	:	80 %
Cellulose	:	35 %	Silice	:	12 %	Phosphore	:	0,05 %
Potassium	:	0,3 %	Magnésium	:	0,04 %	Calcium	:	0,13 %

### CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

- Pour la balle de riz issu de culture biologique : absence totale d'utilisation de pesticides

### CONDITIONS DE TRANSPORT ET CONSERVATION DU PRODUIT

Conditionné en BigBag sur palette