

DEFINITION DU PRODUIT

- Dénomination : Riz Long Grain de Qualité Supérieure
- Marque : TAUREAU AILE
- Nature du riz : Thaï parfumé – Origine Thaïlande
- Poids Net Total : 5 kg en sachet Polyéthylène
- Raison Sociale : Panzani SAS 4 rue Boileau 69006 LYON

DESCRIPTIF MARKETING

RIZ / PARFUMES
Une gamme de riz parfumés pour varier la saveur des plats

Temps de cuisson 11 minutes

LISTE DES INGREDIENTS

Riz long grain de qualité supérieure – Origine Thaïlande

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de riz cru)

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie	1476 kJ
	347 kcal
Matières grasses	0,6 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	78 g
dont sucres	0,7 g
Fibres alimentaires	0,5 g
Protéines	7,5 g
Sel	0,01 g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET PRODUIT

– Striés rouge	≤ 0,5 %
– Corps étrangers	≤ 0,1 %
– Brisures	≤ 7 %
– Grains Paddy	≤ 0 %
– Crayeux	≤ 3 %
– Tachetés	≤ 0,3 %
– Grains jaunes et ambrés	≤ 0,1 %
– Longueur	≥ 7 mm
– Rapport Longueur/largeur	≥ 3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (en Unités Formant Colonies)

		Méthode :
– Staphylocoques pathogènes	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 6888-2
– Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
– Escherichia coli	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 16649-2
– Bacillus cereus	≤ 10 ³ /g	NF EN ISO 7932

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Propriétés organoleptiques au temps de cuisson indiqué : Riz tendre, goût et odeur caractéristiques du Thaï parfumé.
- Temps de cuisson : 11 minutes

MARQUAGE – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DLUO figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 3 ans (Jour-Mois-Année)
- Conservation à température ambiante, au sec.
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit

 <p>PANZANI FOOD SERVICE Direction Qualité</p>	<h2>RIZ THAI</h2>	le 13/11/14 version 16 page : 3/4
--	-------------------	---

REGLEMENTATION

Conforme à :

- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78.
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants.
- Code des Usages Riz de 1988.
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003.
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur Panzani pour tout complément d'informations.

Nos techniciens et cuisiniers se tiennent à votre disposition pour tout conseil de mise en œuvre et choix de formats selon vos contraintes et besoins.

MODES DE CUISSON

CUISSON A LA CREOLE :

- ① Laver le riz pour éliminer une partie de l'amidon et éviter la formation d'un empis trop important.
- ② Porter à ébullition une grande quantité d'eau (environ 5 volumes d'eau pour 1 de riz) additionnée de 5 g de sel par litre d'eau.
- ③ Jeter le riz en pluie dans l'eau salée en pleine ébullition.
- ④ Attendre que l'eau bout à nouveau.
- ⑤ Laisser cuire **11 minutes**.
- ⑥ Egoutter.
- ⑦ Servir ou refroidir et réserver.

CUISSON EN ABSORPTION :

- ① Dans un gastronorme, verser 1 kg de riz et 2,2 L d'eau.
- ② Placer à four chaud thermostat 7 ou 210C et laisser cuire jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée.

CUISSON PILAF :

- ① Nacrer le riz quelques minutes dans la matière grasse chaude.
- ② Mouiller avec 2 volumes de liquide bouillant pour 1 volume de riz. Assaisonner.
- ③ Couvrir dès la reprise d'ébullition.
- ④ Mettre au four chaud et laisser cuire **11 minutes**.
- ⑤ Laisser reposer hors du four quelques minutes, égrener.

Pour un riz plus ferme, cuire 1 à 2 minutes de moins par rapport au temps indiqué.

RENDEMENT A LA CUISSON

Selon le type de cuisson, le coefficient de gonflement du riz est de l'ordre de 2,5.

A titre indicatif :

1 portion = 70 g de riz cru = 175 g de riz cuit.