

### Présentation

<b>Définition</b>	Riz long étuvé de type japonica, sa longueur moyenne est supérieure à 6 mm. Le rapport L/l est compris entre 2 et 3. Le taux de brisures est de 5% max.
<b>Origine</b>	France, Italie, Espagne, Grèce, Portugal
<b>Dénomination légale</b>	Riz long étuvé de qualité supérieure
<b>Process</b>	Etuvage, séchage, décorticage, polissage, nettoyage
<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

### Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	12,5% / 15%max	NF V03707
Paddy	0,1% max	Code des Usages du Riz - Version en vigueur
Matières organiques	0,05% / 0,5% max	
Matières minérales	0,1% max	
Taux de brisures	4% / 5% max	
Grains endommagés, verts	0,2% / 1% max	
Grains noirs	0,4% / 1% max	
Grains striés rouges	0,5% / 3% max	
Grains échauffés	0,5% max	

### Microbiologie

Valeurs indicatives		
Germes aérobies mésophiles	<100 000/g	NF EN ISO 4833
Coliformes totaux	<10 000/g	NF V08 - 050
Coliformes fécaux	< 2 000/g	NF V08 - 060
Levures et moisissures	<1 500/g	NF V08 - 036
E.coli	< 10/g	NF ISO 16649-2

### Contaminants

<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications
<b>Allergènes</b>	Exempt d'allergènes (Règlement INCO n°1169/2011)
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée

### Valeurs nutritionnelles

<b>Energie</b>	1509kJ/355kcal
<b>Matières grasses</b>	0,8 g
<b>Dont AG saturés</b>	0,2 g
<b>Glucides</b>	79 g
<b>Dont sucres</b>	0,3 g
<b>Fibres</b>	1,5 g
<b>Protéines</b>	7,3 g
<b>Sel</b>	0,015 g

Valeurs données pour 100 g de produit sec d'après FERM 2012

### Applications

#### Mode de cuisson :

Prévoir environ 75g de riz par personne.

Mélanger jusqu'à absorption complète d'un bouillon, durant environ 20 minutes.

#### Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche
- Texture : grains moelleux



### Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.

### Presentation

**Definition** Parboiled long grain rice of japonica type. Its average length is superior to 6 mm. The length divided by the width is between 2 and 3. It has a broken rate of 5% max.

**Origin** France, Italy, Spain, Portugal, Greece

**Legal naming** Parboiled long grain rice

**Process** Parboiling, drying, husking, polishing, cleaning

**Storage** 24 months in a cool and dry place

### Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	12,5% / 15%max	NF V03707
Paddy	0,1% max	Rice Code of Practice - Current version
Organic matter	0,05% / 0,5% max	
Mineral matter	0,1% max	
Broken rice	4% / 5% max	
Damaged and green grains	0,2% / 1% max	
Black grains	0,4% / 1% max	
Red streaked grains	0,5% / 3% max	
Overheated grains	0,5% max	

### Microbiology

Indicative values		
Total count	<100 000/g	NF EN ISO 4833
Total coliforms	<10 000/g	NF V08 - 050
Faecal coliforms	< 2 000/g	NF V08 - 060
Yeasts and moulds	<1 500/g	NF V08 - 036
E.coli	< 10/g	NF ISO 16649-2

### Contamination

**Pesticides** According to legislation in place

**Heavy metals** According to legislation in place

**Mycotoxins** According to legislation in place

**GMO** Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829/2003 and n°1830/2003 and their modifications

**Allergens** Allergen-free (INCO Regulation 1169/2011)

**Ionization** Absence of ionizing treatment on the delivered material

### Nutritional values

<b>Energy</b>	1509kJ/355kcal
<b>Fat</b>	0,8 g
<b>Of which saturates</b>	0,2 g
<b>Carbohydrates</b>	79 g
<b>Of which sugar</b>	0,3 g
<b>Fibers</b>	1,5 g
<b>Proteins</b>	7,3 g
<b>Salt</b>	0,015 g

Values given for 100 g of dry product by Ferm 2012

### Application

#### Cooking method :

Allow about 75g of rice per person.  
 Stir until a broth is completely absorbed, about 20 minutes.

#### Appearance after cooking

- Colour: white
- Texture: soft grains



### Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.