

Présentation	<p>Définition Riz long étuvé de type indica, sa longueur moyenne est de 6,5 mm avec un minimum de 6 mm. Le rapport L/l est supérieur ou égal à 3. Le taux de brisures est de 5% max.</p> <p>Origine Italie</p> <p>Dénomination légale Riz long étuvé de qualité supérieure</p> <p>Process Etuvage, séchage, décorticage, polissage, nettoyage</p> <p>Conservation 24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité</p>																							
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Critères d'analyses</th> <th style="text-align: left;">Moyenne/Tolérance</th> <th style="text-align: left;">Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>12,5% / 15%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td>0,1% max</td> <td rowspan="7" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Code des Usages du riz - version en vigueur</td> </tr> <tr> <td>Matières organiques</td> <td>0,05% / 0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Matières minérales</td> <td>0,05% / 0,1% max</td> </tr> <tr> <td>Taux de brisures</td> <td>4% / 5% max</td> </tr> <tr> <td>Grains Endommagés</td> <td>0,1% / 1% max</td> </tr> <tr> <td>Noirs</td> <td>0,2% / 1% max</td> </tr> <tr> <td>Striés rouge</td> <td>0,1% / 3% max</td> </tr> <tr> <td>Echauffés</td> <td>0,5% max</td> </tr> </tbody> </table>	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	0,05% / 0,1% max	Taux de brisures	4% / 5% max	Grains Endommagés	0,1% / 1% max	Noirs	0,2% / 1% max	Striés rouge	0,1% / 3% max	Echauffés	0,5% max
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	0,05% / 0,1% max																							
Taux de brisures	4% / 5% max																							
Grains Endommagés	0,1% / 1% max																							
Noirs	0,2% / 1% max																							
Striés rouge	0,1% / 3% max																							
Echauffés	0,5% max																							
Microbiologie	<p>Valeurs indicatives</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Germes aérobies mésophiles</td> <td><100 000/g</td> <td>NF EN ISO 4833</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totaux</td> <td><10 000/g</td> <td>NF V08 - 050</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fécaux</td> <td>< 2 000/g</td> <td>NF V08 - 060</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures</td> <td><1 500/g</td> <td>NF V08 - 036</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>< 10/g</td> <td>NF ISO 16649-2</td> </tr> </tbody> </table>	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								
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	<p>Pesticides Conforme à la réglementation en vigueur</p> <p>Métaux lourds Conforme à la réglementation en vigueur</p> <p>Mycotoxines Conforme à la réglementation en vigueur</p> <p>OGM Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.</p> <p>Allergènes Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)</p> <p>Ionisation Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.</p>																							

**Valeurs
nutritionnelles**

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

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

Applications

Mode de cuisson :

- Créole : Mettre un volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Laisser cuire à feu moyen 17 à 20 minutes.
- Au four vapeur : Mettre un volume de riz dans 1,7 volume d'eau. Cuisson 25 à 30 mn jusque absorption.
- Pilaf : Pour 1 volume de riz, verser 40 ml d'huile et laisser chauffer 5 mn. Ajouter le volume de riz et mélanger avec l'huile 5mn. Ajouter 1,8 volume d'eau chaude salée. Laisser cuire 15 minutes, couper le feu, laisser à couvert 10 minutes jusqu'à absorption totale, égrainer.

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 Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.

Presentation

Definition

Parboiled long grain rice of indica type. Its average length is 6,5 mm with a minimum of 6 mm. The length divided by the width is superior or equal to 3. It has a broken rate of 5% max.

Origin Italy

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	Rice code of practice - version applicable	
Paddy	0,1% max		
Organic matter	0,05% / 0,5% max		
Mineral matter	0,05% / 0,1% max		
Broken	4% / 5% max		
Grains	Damaged		0,1% / 1% max
	Black		0,2% / 1% max
	Red streaked		0,1% / 3% max
	Overheated	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 1830 / 2003 and their modifications.

Allergens Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)

Ionization Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

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

Values given for 100 g of dry product by Ferm 2012

Application

Cooking method:

- Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Simmer on medium heat for 17 to 20 minutes.
- In the oven vapour: put a volume of rice in 1,7 volume of water. Cooking 25 in 30 minutes until absorption.
- Pilaf: For 1 volume of rice, pour 40 ml of oil and let warm 5 minutes. Add the volume of rice and mix with the oil 5 minutes. Add 1,8 volume of salty warm water. Let cook 15 minutes, light the fire, leave under cover 10 minutes until total absorption, put the grains apart.

Product appearance as cooked :

- 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. Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.