

<b>Présentation</b>	<p><b>Définition</b> 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> <hr/> <p><b>Origine</b> Italie</p> <hr/> <p><b>Dénomination légale</b> Riz long étuvé de qualité supérieure</p> <hr/> <p><b>Process</b> Etuvage, séchage, décorticage, polissage, nettoyage</p> <hr/> <p><b>Conservation</b> 24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité</p>																							
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Critères d'analyses</th> <th style="width: 30%;">Moyenne/Tolérance</th> <th style="width: 30%;">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: left; 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>Echauffes</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	Echauffes	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																							
Echauffes	0,5% max																							
<b>Microbiologie</b>	<p><b>Valeurs indicatives</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tbody> <tr> <td style="width: 40%;">Germe aérobies mésophiles</td> <td style="width: 30%;">&lt;100 000/g</td> <td style="width: 30%;">NF EN ISO 4833</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totaux</td> <td>&lt;10 000/g</td> <td>NF V08 - 050</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fécaux</td> <td>&lt; 2 000/g</td> <td>NF V08 - 060</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures</td> <td>&lt;1 500/g</td> <td>NF V08 - 036</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>&lt; 10/g</td> <td>NF ISO 16649-2</td> </tr> </tbody> </table>	Germe 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								
Germe 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																						
<b>Contaminants</b>	<p><b>Pesticides</b> Conforme à la réglementation en vigueur</p> <hr/> <p><b>Métaux lourds</b> Conforme à la réglementation en vigueur</p> <hr/> <p><b>Mycotoxines</b> Conforme à la réglementation en vigueur</p> <hr/> <p><b>OGM</b> Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.</p> <hr/> <p><b>Allergènes</b> Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)</p> <hr/> <p><b>Ionisation</b> Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.</p>																							

## 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 :

- 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 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

<b>Definition</b>	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.
<b>Origin</b>	Italy
<b>Legal naming</b>	Parboiled long grain rice
<b>Process</b>	Parboiling, drying, husking, polishing, cleaning
<b>Storage</b>	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 - version applicable	
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

<b>Indicative values</b>		
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

<b>Pesticides</b>	According to legislation in place
<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place
<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place
<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
<b>Allergens</b>	Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)
<b>Ionization</b>	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 sugars</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:

- 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. 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.