

## Présentation

<b>Définition</b>	Riz parfumé de type indica. Sa longueur moyenne minimale est de 6,5 mm. Le rapport L/l est supérieur à 3,5. Le taux de brisures est de 5% max.
<b>Origine</b>	Inde
<b>Dénomination légale</b>	Riz long grain de qualité supérieure
<b>Process</b>	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		11% / 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	Echauffés	0,5% max	
	Crayeux	2,5% / 6% max	
	Endommagés	0,5% / 1% max	
	Striés rouges	0,5% / 3% 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 1829 / 2003 et 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>	1485kJ/350kcal
<b>Matières grasses</b>	0,6 g
<b>Dont AG saturés</b>	0,1 g
<b>Glucides</b>	78 g
<b>Dont sucres</b>	0,3 g
<b>Fibres</b>	1,4 g
<b>Protéines</b>	7,4 g
<b>Sel</b>	0,01 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. Au retour de l'ébullition laisser cuire à feu moyen 11 minutes.
  - Au four vapeur : mettre un volume de riz dans 1 volume d'eau.
- Cuisson 25 à 30 min.

Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche
- Texture : grains moelleux
- Autre : naturellement parfumé et saveur spécifique.



## 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>	Rice of indica type, naturally fragrant. Its minimal average length is 6,5 mm. The length divided by the width is superior to 3,5. It has a broken rate of 5% max
<b>Origin</b>	India
<b>Legal naming</b>	Basmati long grain rice
<b>Process</b>	Husking, polishing, cleaning
<b>Storage</b>	24 months in a cool and dry place

### Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		11% / 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	Overheated	0,5% max	
	Chalky	2,5% / 6% max	
	Damaged	0,5% / 1% max	
	Red streaked	0,5% / 3% 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

<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 INCO n°1169/2011)
<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

# BASMATI LONG

## GRAIN RICE PREMIUM QS

Reference PQG007-1.2211.22  
Version G  
Application date : 13/12/2022  
Page 2/2

### Nutritional values

<b>Energy</b>	1485kJ/350kcal
<b>Fat</b>	0,6 g
<b>Of which saturates</b>	0,1 g
<b>Carbohydrates</b>	78 g
<b>Of which sugar</b>	0,3 g
<b>Fibers</b>	1,4 g
<b>Proteins</b>	7,4 g
<b>Salt</b>	0,01 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. Bring to the boil and simmer on medium heat for 11minutes.

Product appearance as cooked :

- colour : white
- Texture : soft grains
- Other : naturally fragrant and specific flavour.



### 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.