

Présentation

Définition	Riz long étuvé indica (long B), 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.
Origine	UE (France, Italie, Espagne, Portugal, Grèce), Thaïlande, Uruguay, Myanmar, Cambodge, Paraguay, Guyana
Dénomination légale	Riz long étuvé de qualité supérieure
Process	Etuvage, séchage, décortilage, nettoyage, polissage
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	11,5% / 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, verts	0,1% / 1% max	
Grains noirs	0,4% / 1% max	
Grains striés rouges	0,2% / 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

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

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 jusqu'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

Definition	Parboiled long grain indica rice (long B). 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	EU (France, Italy, Spain, Portugal, Greece), Thailand, Uruguay, Myanmar, Cambodia, Paraguay, Guyana
Legal naming	Parboiled long grain rice
Process	Parboiling, drying, husking, cleaning, polishing
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	11,5% / 15%max	NF V03707
Paddy	0,1% max	Rice Code of Practice - Current version
Organic matter	0,05% / 0,5% max	
Mineral matter	0,05% / 0,1% max	
Broken rice	4% / 5% max	
Damaged and green grains	0,1% / 1% max	
Black grains	0,4% / 1% max	
Red streaked grains	0,2% / 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

Energy	1509kJ/355kcal
Fat	0,8 g
Of which saturates	0,2 g
Carbohydrates	79 g
Of which sugar	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 :

- Creole: Put one part of rice in 5 parts of boiling salted water. Cook over medium heat for 17 to 20 minutes.
- In the steam oven: Put one part of rice in 1.7 parts of water. Cook for 25 to 30 minutes until absorbed.
- Pilaf: For 1 volume of rice, pour 40 ml of oil and heat for 5 minutes. Add the rice and mix with the oil for 5 minutes. Add 1.8 parts hot salted water. Leave to cook for 15 minutes, turn off the heat, leave covered for 10 minutes until completely absorbed, drain.

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.