

Présentation
Définition

Riz long naturellement parfumé de type indica. Sa longueur moyenne minimale est de 7 mm avec un minimum de 6 mm. Le rapport L/l est supérieur à 3,2. Le taux de brisures est de 5% Max.

Origine Thaïlande

Dénomination légale Riz long thaï de qualité supérieure

Process Décorticage, polissage, nettoyage

Conservation 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		0,1% max	
Taux de brisures		4% / 5% max	
Grains	Echauffés	0,5% max	
	Crayeux	1,5% / 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

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 1829 / 2003 et 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	1485kJ/350kcal
Matières grasses	0,6 g
Dont AG saturés	0,1 g
Glucides	78 g
Dont sucres	0,3 g
Fibres	1,4 g
Protéines	7,4 g
Sel	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 12 minutes.

-Au four vapeur : mettre un volume de riz dans 1.2 à 1.3 volume d'eau.

Cuisson 25 à 30 min.

-En sauteuse : Plonger le riz dans l'eau bouillante 10min, égoutter, mettre un peu d'huile et laisser poser 10min.

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 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	Naturally fragrant rice of indica type. Its minimal average length is 7 mm with a minimum of 6 mm. The length divided by the width is superior to 3,2. It has a broken rate of 5% max.
Origin	Thailand
Legal naming	Thai long grain rice
Process	Husking, polishing, cleaning,
Storage	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	0,1% max	
Broken	4% / 5% max	
Grains	0,5% max	
Overheated	1,5% / 6% max	
Chalky	0,5% / 1% max	
Damaged	0,5% / 3% max	
Red streaked		

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

Nutritional values

Energy	1485kJ/350kcal
Fat	0,6 g
Of which saturates	0,1 g
Carbohydrates	78 g
Of which sugar	0,3 g
Fibers	1,4 g
Proteins	7,4 g
Salt	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 12 minutes.

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. 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.