



RIZ LONG ETUVE INDICA BIO

Produit Issu de l'Agriculture Biologique - Certifié par ECOCERT sas - 32600 L'ISLE
JOURDAIN



Référence PQG007-1.1.43RHF
Version A
Date d'application : 16/06/2026
Page 1/2

Présentation	Définition	Riz étuvé de type indica de qualité supérieure issu de l'agriculture biologique. Les grains ont une longueur moyenne de 7mm avec un minimum de 6mm. Le rapport L/l est supérieur ou égal à 3. Le taux de brisures est de 5% max.		
	Origine	Pakistan, Thaïlande, Cambodge, Inde Conditionné à Valenciennes et/ou à Arles		
	Dénomination légale	Riz long étuvé de qualité supérieure issu de l'Agriculture Biologique		
	Process	Etuvage, séchage, décorticage, polissage, nettoyage		
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
	Conditionnement	Sac de 5Kg Code Article : 31110 / EAN : 3039820107153		
	Palettisation	Palettisation : 80 X 120 cm		
		UVC Par couche	couche par palette	UVC par palette
		10	14	140
				Poids Net palette
Caractéristi - ques physico- chimiques				Hauteur totale palette
				126 cm
				DUN 14 : 3 303982 010715 4
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	
Contaminants	E. coli	< 10/g	NF ISO 16649-2	
	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	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 pendant 17-20 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	Definition	Parboiled rice of indica type which stems from the organic agriculture. Its average length is 7 mm (always superior to 6mm). The length divided by the width is superior or equal to 3. It has a broken rate of 5% max				
	Origin	Pakistan, Thailand, Cambodia, India Packaged in Valenciennes and/or Arles				
	Legal naming	Organic parboiled long grain rice				
	Process	Parboiling, drying, husking, polishing, cleaning				
	Storage	24 months in a cool and dry place				
	Packaging	5 Kq Bag Item Code : 31110 / EAN : 3039820107153				
	Palettizing	Palettizing : 80 X 120 cm				
Units per layer		Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height	
10		14	140	700 kg	126 cm	
DUN 14 : 3 303982 010715 4						

Physico-chemical characteristics	Analysis		Average/Allowance	Methods
	Moisture		11,5%/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	Overheated	0,5% max	
		Black	0,4% / 1% max	
		Damaged	0,2% / 1% max	
		Red streaked	0,2% / 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	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	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 17-20 minutes.
- In the oven vapor: 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 :

- color : 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.