

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

Product of organic farming- certified by ECOCERT sas – 32600 L'ISLE JOURDAIN



FR.BIO.01



Description du produit

Product description

DÉFINITION <i>Definition</i>	Riz parfumé de type indica de qualité supérieure et issu de l'agriculture biologique. Les grains ont une longueur moyenne minimale de 6,5mm. Le rapport L/l est supérieur à 3,5. Le taux de brisures est de 5% max. <i>Rice of indica type, naturally fragrant, which stems from the organic agriculture. Its minimal average length is 6,5mm. The length divided by the width is superior to 3,5. It has a broken rate of 5% max</i>
ORIGINE MATIÈRE <i>Raw material origin</i>	Inde, Pakistan <i>India, Pakistan</i>
DÉNOMINATION LÉGALE <i>Legal naming</i>	Riz long de qualité supérieure issu de l'Agriculture Biologique <i>Organic basmati long grain rice</i>
PROCESS <i>Process</i>	Décorticage, polissage, nettoyage <i>Husking, polishing, cleaning</i>
CONSERVATION <i>Storage</i>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité <i>24 months in a cool and dry place</i>
CONDITIONNEMENT <i>Packaging</i>	Sac de 5Kg Code Article : 31116 / EAN : 3039820114328 5 Kg Bag Item Code : 31116 / EAN : 3039820114328

PALETTISATION

Palettizing

Palettisation 5kg

Palettisation : 80 X 120 cm				
UVC Par couche	couche par palette	UVC par palette	Poids Net palette	Hauteur totale palette
10	14	140	700 kg	126 cm

DUN 14 : 3 303982 011432 9

Palettizing 5kg

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 011432 9

Consignes de préparation

Directions for use

ASPECT DU PRODUIT

Product aspect



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 11minutes. -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. Cooking method: - Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Bring to the boil and simmer on medium heat for 11 minutes. Product appearance as cooked : - colour : white - Texture : soft grains - Other : naturally fragrant and specific flavour.

Caractéristiques physico-chimiques Physico-chemical characteristics				
CRITÈRES D'ANALYSES Analysis		MOYENNES / TOLÉRANCES Average / Allowance		MÉTHODES Methods
Humidité - Moisture		11 % / 15 % max		NF V03707
Paddy - Paddy		0,1% max		Code des Usages du riz - version en vigueur Rice code of practice - version applicable
Matière organiques -Organic matter		0,05% / 0,5 % max		
Matière minérale -Mineral matter		0,05% / 0,1% max		
Taux de brisures - Broken		3,5 % / 5% max		
Grains	Echauffés - Overheated	0,5% max		
	Crayeux - Chalky	2,5 % / 6% max		
	Endommagés - Damaged	0,5% / 1% max		
	Striés rouges - Red streaked	0,5% / 3% max		
Valeurs nutritionnelles Nutritional values				
POUR 100g - FOR 100g				
Énergie - Energy	350 kcal/ 1485 kJ		Matières grasses - Fat	0,6 g
Protéines - Proteins	7,4 g		dont AG saturés Of which staured	0,1 g
Glucides - Carbohydrates	78 g		Fibres - Fibers	1,4 g
dont sucres Of which sugars	0,3 g		Sel - Salt	0,01 g
Valeurs données pour 100 g de produit sec d'après FERM 2012 / Values given for 100 g of dry product by Ferm 2012				

Sécurité alimentaire Food safety			
MICROBIOLOGIE (valeurs indicatives) Microbiology (indicative values)	Germes aérobies mésophiles- <i>Total count</i>	<100 000/g	NF EN ISO 4833
	Coliformes totaux - Total coliforms	<10 000/g	NF V08 - 050
	Coliformes fécaux - <i>Faecal coliforms</i>	< 2 000/g	NF V08 - 060
	Levures et moisissures - <i>Yeast and moulds</i>	<1 500/g	NF V08 - 036
	E. Coli	< 10/g	NF ISO 16649-2
PESTICIDES Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur According to legislation in place		
MÉTAUX LOURDS Heavy metals	Conforme à la réglementation en vigueur According to legislation in place		
MYCOTOXINES Mycotoxins			
OGM GMO	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications. Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.		
IONISATION Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée. Absence of ionizing treatment on the delivered material.		
ALLERGÈNES Allergens	Exempt d'allergènes (Règlement INCO n°1169/2011) Allergen free (By law INCO n°1169/2011)		
Mentions légales Legal disclaimer			
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. <i>This technical data sheet has no contractual value and is intended solely to provide an overview of the product’s specifications and benefits. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille shall not be held liable for any inconvenience or damage resulting from improper or non-compliant storage and/or use of the product. All elements of this technical data sheet are the exclusive property of Vivien Paille. Consequently, you may not, under any circumstances or in any manner, reproduce, represent, distribute, modify, or grant all or part of any element of this document without the prior and express consent of Vivien Paille.</i>			

