



Présentation

Définition

Origine

Dénomination légale

Process

Conservation

Conditionnement

Riz de couleur blanche. C'est un riz rond de variété japonica. Sa longueur moyenne est inférieure ou égale à 5,2 mm. Le rapport L/l est inférieur à 2. Le taux de brisures est de 5% Max. Ce produit est d'Indication Géographique Protégée Camargue

France (Camargue)

Riz rond de qualité supérieure, issu de l'Agriculture biologique

Décorticage, polissage, nettoyage

24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Sac de 5Kg Code Article : 31138 / EAN : 303982011520 2

Palettisation

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 011520 3

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	15%max	NF V03707
Matières organiques/autres graines	0,05 % max	Référentiel IGP Riz de Camargue
Matières minérales	0,01% max	
Taux de brisures	5% max	
Qualité d'élaboration		
*Paddy	0,06% max	
*Décortiqué	0,06% max	
*Striés de rouge et riz adventices rouge	1 % max	
Striés brúnatres et verdâtres longitudinales	< 5%	
Qualité de maturité		
*Immatures	0,5 % max	
*Crayeux	< 3%	
Grains endommagés		
*Tachés, tachetés, noirs	< 0,3 % max	
*Jaunes et ambrés	< 0,1 % max	
Autre type variétal	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 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 15 minutes.	
	Aspect après cuisson : - Couleur : blanche - Texture : légèrement collante	
		
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	White round rice of japonica type. Its average length is inferior or equal to 5,2mm. The length divided by the width is inferior to 2. It has a broken rate of 5% max. This product is of Geographical Protected Indication of Camargue			
	Origin	France (Camargue)			
	Legal naming	Organic and IGP round rice			
	Process	Husking, sorting, cleaning			
	Storage	24 months in a cool and dry place			
	Packaging	5 Kq Bag Item Code : 31138 / EAN : 303982011520 2			
	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 011520 3					

Physico-chemical characteristics	Analysis		Average/Allowance	Methods
	Moisture		15%max	IGP Camargue Rice
	Organic matter		0,05 % max	
	Minéral matter		0,01% max	
	Broken		5% max	
	Quality of elaboration			
	Paddy		0,06% max	
	Husked		0,06% max	
	Red-streaked and rice adventitious (red)		1 % max	
	Brown and green streaks		< 5%	
	Quality of maturity			
	Immature		0,5 % max	
	Chalky		< 3%	
	Damaged grains			
	Spotted, mottled, black		< 0,3 % max	
	Yellow, overheated		< 0,1 % max	
	Other varieties		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 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 15 minutes.

Product appearance as cooked :

- colour : white
- Texture : sticky



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.