

Présentation

Définition	Mélange de riz, blé, soja, quinoa légèrement assaisonné.
Ingrédients	Riz long étuvé (49%), flocon de soja (15%), blé dur précuit (14%), graine de soja toastée (7%), quinoa rouge (5%), tomate déshydratée (3%), lin brun (3%), sel, huile de colza (0,5%), curcuma, antioxydant : extrait de romarin
Origine	Riz long étuvé : UE (France, Italie, Espagne, Portugal, Grèce), Thaïlande, Uruguay, Paraguay. Flocons de soja toastés : Autriche Blé dur précuit : France Graine de soja toasté concassé : Autriche, République Tchèque, Hongrie, Serbie Quinoa rouge : Bolivie, Pérou Lin brun : Russie, Kazakhstan, USA, France, Angleterre, Allemagne, Pologne et République Tchèque Tomate déshydratée : Chine Huile de colza : France Sel : France, Royaume Uni Poudre de curcuma : Inde
Dénomination légale	Mélange de riz, blé, soja, quinoa légèrement assaisonné.
Process	Mélange, conditionnement
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	15%max	NF V03707

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

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	Gluten et soja (Règlement INCO 1169/2011)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	1565kJ/372kcal
Matières grasses	8,9g
Dont AG saturés	1,2g
Glucides	54g
Dont sucres	2,9g
Fibres	7,8g
Protéines	15g
Sel	1,5g

Valeurs théoriques pour 100 g de produit sec

Applications

Mode de cuisson :

- Cuisson à la sauteuse (préconisé) : Pour 1 sachet de 2,5Kgs, utiliser 3,5l d'eau. Verser 1 volume de mélange Riz et Céréales Vivien Paille pour 1 volume d'eau. Faire cuire 15min. Laisser reposer 10 minutes
- Cuisson au four vapeur : Verser 1 volume de mélange Riz et Céréales Vivien Paille pour 1,5 volume d'eau. Faire cuire au four 100°C, 30min, sans couvrir.

Aspect après cuisson :

- couleur : présence de grains marquants blancs et rouges
- texture : ferme.



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	Mix of rice, wheat, soy, quinoa light flavoured
Ingredients	Parboiled long grain rice (49%), <u>soy</u> flake (15%), precooked durum wheat (14%), toasted <u>soy</u> seeds (7%), red quinoa (5%), dried tomato (3%), brown linen (3%), salt, colza oil (0,5%), turmeric, antioxidant : rosemary extract.
Origin	Parboiled long grain rice: EU (France, Italy, Spain, Portugal, Greece), Thailand, Uruguay, Paraguay. Toasted soy flakes : Austria Precooked durum wheat : France Crushed toasted soybeans : Austria, Czech Republic, Hungary, Serbia Red quinoa : Bolivia, Peru Linen : Russia, Kazakhstan, USA, France, England, Germany, Poland and Czech Republic Dehydrated tomato : China Colza oil : France Salt : France, United Kingdom Turmeric powder : India Rosemary extract : Germany
Legal naming	Mix of rice, wheat, soy, quinoa light flavoured
Process	Mixing, packing
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	15%max	NF V03707

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

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	Gluten and soya (By law INCO 1169/2011)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	1565kJ/372kcal
Fat	8,9g
Of which saturates	1,2g
Carbohydrates	54g
Of which sugars	2,9g
Fibers	7,8g
Proteins	15g
Salt	1,5g

Theoretical values given for 100 g of dry product

Application

Cooking method:

Place 1 volume of Mix rice and Cereals for 1,5 volume of water.
Cook in the steam oven 30 minutes to 100°C uncovered.

After cooking :

- Color: presence of white and red grains
- Texture: firm.



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.