



Description du produit
Product description

DÉFINITION Definition	Riz long étuvé de type japonica, sa longueur moyenne est supérieure à 6 mm. Le rapport L/l est compris entre 2 et 3. Le taux de brisures est de 5% max. Ce produit est d'Indication Géographique Protégée et originaire de Camargue en France. <i>Parboiled long grain rice of japonica type. Its average length is superior to 6 mm. The length divided by the width is between 2 and 3. It has a broken rate of 5% max. This product is a Protected Geographical Indication and originates from Camargue in France.</i>						
ORIGINE MATIÈRE Raw material origin	France (Camargue)						
SITE DE PRODUCTION Processing location	Valenciennes/Arles, France						
DÉNOMINATION LÉGALE Legal naming	Riz long étuvé de qualité supérieure <i>Parboiled long grain rice</i>						
CONSERVATION Storage	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité <i>24 months in a cool and dry place</i>						
CONDITIONNEMENT Packaging	Sachet de 1Kg Code Article: 30776 / EAN : 3039820422225 et 1Kg Article: 30779 / EAN : 3039820412226						
PALETTISATION Palettizing	Palettisation 1kg	Palettisation: 80 X 120 cm					DUN 14 : NA
		UVC par couche	Couche par palette	UVC par palette	Poids net palette	Hauteur totale palette	
		16	10	96	960 kg	164 cm	
	Palettizing 1kg	Palettizing: 80 X 120 cm					DUN 14 : NA
		Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height	
		16	10	96	960 kg	164 cm	
Consignes de préparation							
Directions for use							
ASPECT DU PRODUIT Product aspect	Aspect après cuisson : - Couleur : blanche - Texture : grains moelleux <i>Appearance after cooking : - Colour: white - Texture: soft grains</i>						
APPLICATIONS	Mode de cuisson : Prévoir environ 75g de riz par personne. Mélanger jusqu'à absorption complète d'un bouillon, durant environ 20 minutes. <i>Cooking instructions : Allow about 75g of rice per person. Stir until a broth is completely absorbed, about 20 minutes</i>						

Caractéristiques physico-chimiques
Physico-chemical characteristics

CRITÈRES D'ANALYSES <i>Analysis</i>	MOYENNES / TOLÉRANCES <i>Average / Allowance</i>	MÉTHODES <i>Methods</i>
Humidité - <i>Moisture</i>	15 % max	CDC RIZ IGP DE CAMARGUE - en vigueur IGP CAMARGUE RICE REFERENCE SYSTEM - in force
Matière organique - <i>Organic matter</i>	0,05 % max	
Matière minérale - <i>Mineral matter</i>	0,01 % max	
Brisures - <i>Broken rice</i>	5% max	
Qualité d'élaboration - <i>Quality of elaboration</i> :		
- Paddy	0,06 % max	
- Décortiqué - <i>Husked</i>	0,06 % max	
- Striés de rouge et adventice - <i>Red-streaked rice</i>	<1 % max	
Qualité de maturité - <i>Quality of maturity</i>		
- Immatures - <i>Immatures</i>	0,05 % max	
- Perlés - <i>Chalky</i>	<3 % max	
Grains endommagés - <i>Damaged grains</i> :		
- Tachés, tachetés, noirs - <i>Spotted, motted, black</i>	<0,3 % max	
- Jaunes, Ambrés - <i>Yellow, overheated</i>	<0,1 % max	
Autres types - <i>Other varieties</i>	<3 % max	

Valeurs nutritionnelles
Nutritional values

POUR 100g - FOR 100g

Énergie - Energy	1509 kcal/ 355kJ	Matières grasses - Fat	0,8g
Protéines - Proteins	7,3 g	dont AG saturés <i>Of which saturated</i>	0,2g
Glucides - Carbohydrates	79g	Fibres - Fibers	1,5g
dont sucres <i>Of which sugars</i>	0,3 g		
Sel - Salt	0,015g		

Valeurs données sur la base d'une analyse / *Values given on the basis of an analysis*

Sécurité alimentaire*Food safety*

MICROBIOLOGIE (valeurs indicatives) <i>Microbiology</i> (indicative values)	<i>Germes aérobies mésophiles - Total count</i>	<100 000/g	NF EN ISO 4833
	<i>Coliformes totaux - Total coliformes</i>	<10 000/g	NF V08 - 050
	<i>Coliformes fécaux - Faecal coliforms</i>	<2 000/g	NF V08 - 060
	<i>Levures et moisissures - Yeast and moulds</i>	<1 5000/g	NF V08 - 036
	<i>E. coli</i>	<10/g	NF ISO 16649-2
PESTICIDES <i>Pesticides</i>	Conforme à la réglementation en vigueur <i>According to legislation in place</i>		
MÉTAUX LOURDS <i>Heavy metals</i>	Conforme à la réglementation en vigueur <i>According to legislation in place</i>		
MYCOTOXINES <i>Mycotoxins</i>			
OGM <i>GMO</i>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications <i>Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829/2003 and n°1830/2003 and their modifications</i>		
IONISATION <i>Ionisation</i>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée <i>Absence of ionizing treatment on the delivered material</i>		
NANOPARTICULES <i>Nanoparticles</i>	Absence de nanoparticules dans la matière livrée <i>Absence of nanoparticles in the delivered material</i>		
ALLERGÈNES <i>Allergens</i>	Exempt d'allergènes (Règlement CE n°2000/13 et n°2003/89) <i>Allergen free (By CE regulation n°2000/13 and n°2003/89)</i>		

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.

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.