

Description du produit

Product description

DÉFINITION <i>Definition</i>	Riz long étuvé décortiqué de type indica de couleur brun-jaunâtre, sa longueur moyenne est supérieure à 6 mm. Le taux de brisures est de 5% max. <i>Beige-coloured long rice of indica type. Its average length is superior to 6 mm. It has a broken rate of 5% max.</i>
ORIGINE MATIÈRE <i>Raw material origin</i>	UE (France, Italie, Grèce, Espagne), Thaïlande, Uruguay, Myanmar, Paraguay EU (France, Italy, Greece, Spain), Thailand, Uruguay, Myanmar, Paraguay
SITE DE PRODUCTION <i>Processing location</i>	Valenciennes, France
DÉNOMINATION LÉGALE <i>Legal naming</i>	Riz long étuvé complet de qualité supérieure <i>Parboiled brown long grain rice</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 2,5Kg Code Article : 31129 / EAN : 3039820218101 2,5 Kg Bag Item Code : 31129 / EAN : 3039820218101

PALETTISATION Palettizing	Palettisation 2,5kg					DUN 14 : NA
	Palettizing 2,5kg					
	Palettisation : 80 X 120 cm					
	UVC Par couche	couche par palette	UVC par palette	Poids Net palette	Hauteur totale palette	
	15	20	300	750 kg	118 cm	
	Palettizing : 80 X 120 cm					
	Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height	
	15	20	300	750 kg	118 cm	
	DUN 14 :					NA

Consignes de préparation

Directions for use

ASPECT DU PRODUIT <i>Product aspect</i>	Aspect après cuisson : - Couleur : brun - Texture : grains moelleux <i>Product appearance as cooked : - colour : brown</i> - Texture : soft grains	
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 30 minutes. <i>Cooking method:</i> - Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Bring to the boil and simmer on medium heat for 30 minutes.	

Caractéristiques physico-chimiques

Physico-chemical characteristics

CRITÈRES D'ANALYSES <i>Analysis</i>		MOYENNES / TOLÉRANCES <i>Average / Allowance</i>	MÉTHODES <i>Methods</i>
Humidité - Moisture		11,5% / 15%max	NF V03707
Paddy		0,1% max	Code des Usages du riz - version en vigueur <i>Rice code of practice - version 1% max applicable</i>
Matières organiques - Organic matter		0,05% / 0,5% max	
Matières minérales - Mineral matter		0,05% / 0,1% max	
Taux de brisures - Broken		4% / 5% max	
Grains - Grains	Noires - Black	1% max	
	Endommagés - Damaged	1% max	
	Striés rouges - Red streaked	3% max	
	Echauffés - Overheated	0,5% max	

Valeurs nutritionnelles Nutritional values			
POUR 100g - FOR 100g			
Énergie - Energy	1504kJ/355kcal	Matières grasses - Fat	2,2g
Protéines - Proteins	7,7g	dont AG saturés Of which staured	0,7g
Glucides - Carbohydrates	75g	Fibres - Fibers	2,1g
dont sucres Of which sugars	1g		
Sel - Salt	0,02g		
Valeurs données sur la base d'une analyse / Values given on the basis of an analysis			
Sécurité alimentaire Food safety			
MICROBIOLOGIE (valeurs indicatives) Microbiology (indicative values)	Germes aérobies mésophiles - Total count	<100 000/g	NF EN ISO 4833
	Coliformes totaux - total coliforms	<10 000/g	NF V08 - 050
	Coliformes fécaux - Faecal coliforms	< 2 000/g	NF V08 - 060
	Levure et moisissures - Yeast and moulds	<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		
METAUX 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.		
NANOPARTICULES Nanoparticles	Absence de nanoparticules. No presence of nanoparticles.		
ALLERGÈNES Allergens	Exempt d'allergènes (Règlement (UE) n o 1169/2011) et ses modifications Allergen free (By law CE n o 1169/2011) and it's modifications		
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>			