

Présentation

Définition	Mélange de riz avec 84% ± 2% de riz étuvé indica et 16% ± 2% de riz sauvage. Le taux de brisures est de 5% max.
Origine	- Riz étuvé indica : UE (France, Italie, Espagne, Grèce, Portugal), Uruguay, Thaïlande, Paraguay, Guyana, Myanmar. - Riz sauvage: Amérique du Nord;
Dénomination légale	Mélange de riz étuvé indica et de riz sauvage* * Le riz sauvage, dénommé "wild rice" en anglais, est une graminée différente de celle connue sous le nom de riz.
Liste des ingrédients	84% riz étuvé indica, 16% riz sauvage*
Process	Riz étuvé: étuvage, séchage, décorticage, polissage Riz sauvage: léger polissage
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		11%/15%max	NF V03707
Matières organiques		0,5% max	Code des Usages du riz - version en vigueur
Matières minérales		0,1% max	
Taux de brisures		4% / 5% max	
Grains	Noirs	0,4% / 1% max	
	Striés rouges	3%	
	Echauffés	0,5% max	
	Endommagés	1% 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	1487kJ/351kcal
Matières grasses	0,96g
Dont AG saturés	0,19g
Glucides	73,2g
Dont sucres	0,1g
Fibres	5,5g
Protéines	9,6g
Sel	0,008g

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec) (2014)

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 20 à 25 minutes.

Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche et noire
- Texture : ferme, non collante

Ce produit convient aux alimentations suivantes : végétarien, vegan, halal, kasher.



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 with 84% ± 2% of parboiled indica rice, 16% ± 2% of wild rice and. It has a broken rate of 5% max.
Origin	- Parboiled rice: EU (France, Italy, Spain, Portugal, Greece), Thailand, Uruguay, Paraguay, Guyana, Myanmar. - Wild rice: North America;
Legal naming	Mix of parboiled rice and wild rice* *Wild rice is a different grass species than standard rice
Ingredients	84% parboiled rice, 16% wild rice*
Process	Parboiled rice: parboiling, drying, husking, polishing, cleaning Wild rice: soft polishing
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		11%/15%max	NF V03707
Organic matter		0,5% max	Rice code of practice - version applicable
Mineral matter		0,1% max	
Broken		4% / 5% max	
Grains	Black	0,4% / 1% max	
	Red streaked	3%	
	Overheated	0,5% max	
	Damaged	1% 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	1487kJ/351kcal
Fat	0,96g
Of which saturates	0,19g
Carbohydrates	73,2g
Of which sugars	0,1g
Fibers	5,5g
Proteins	9,6g
Salt	0,008g

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product) (2014)

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 20 to 25 minutes.

Product appearance as cooked :

- colour : white and dark
- Texture : firm, not sticky

This product is suitable for following diets : vegan vegetarian halal kosher



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.

Beschreibung

Definition	Mischung von 84% ± 2% parboiled Langkorn Reis und 16% ± 2% Wildreis. Der Bruchanteil ist von 5% max.
Herkunft	- Langkorn Parboiled Reis : Europäische Union (Frankreich, Italien, Spanien, Griechenland, Portugal), Uruguay, Thailand, Paraguay. - Wildreis : Nordamerika
Gestezliche Benennung	Mischung von Indica Parboiled Reis und Wildreis* * Wildreis, oder "wild rice" auf Englisch, ist ein anderes Gras als der Reis
Zutaten	84% Parboiled Reis, 16% Wildreis*
Prozess	Parboiled Reis: Parboiling, Trocknung, Schälvorgang, Polierung Wildreis : leichte Polierung
Bewahrung	24 Monaten, entfernt von Wärme und Feuchtigkeit

Physiko-chemische Eigenschaften

Analysekriterien		Durchschnitt/ Toleranzbereich	Methoden
Feuchtigkeit		11%/15%max	NF V03707
Organische Verunreinigungen		0,5% max	Rice Code of Practice
Mineralische Verunreinigungen		0,1% max	
Bruchanteil		4% / 5% max	
Körner	Peck	0,4% / 1% max	
	Bernsteinfarbige Körner	3% max	
	Gelbe Körner	0,5% max	
	Beschädigte Körner	1% max	

Mikrobiologie

Richtwerte		
Gesamtkeimzahl	<100 000/g	NF EN ISO 4833
Koliforme Keime	<10 000/g	NF V08 - 050
Fäkale Koliforme	< 2 000/g	NF V08 - 060
Hefe und Schimmelpilze	<1 500/g	NF V08 - 036
E. Coli	< 10/g	NF ISO 16649-2

Kontaminanten

Pestizide	Entspricht den geltenden Vorschriften
Schwermetalle	Entspricht den geltenden Vorschriften
Mykotoxine	Entspricht den geltenden Vorschriften
GMO	Abwesenheit von GMO, entspricht die EU Regulation CE 1829 / 2003 und 1830 / 2003 und Veränderungen
Allergene	Abwesenheit von Allergene (INCO Regulation 1169/2011)
Ionisation	Abwesenheit von Ionisation auf gelieferte Ware

Nährwerte

Energie	1487kJ/351kcal
Fett	0,96g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,19g
Kohlenhydrate	73,2g
Davon Zucker	0,1g
Ballaststoffe	5,5g
Eiweiss	9,6g
Salz	0,008g

Quelle : Analyse von 2014, auf 100% trockenes Produkt

Anwendungen

Kochprozess :

- Ein Teil Reis in 5 Teile kochendem Salzwasser kochen. 20 bis 25 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Aspekt nach dem Kochen :

- Farbe : Schwarz und weiss
- Textur : fest, nicht klebrig

Dieses Produkt ist für folgende Diäts geeignet : vegetarisch, vegan, halal, kosher



Rechtliche Informationen

Dieses Datenblatt hat keinen vertraglichen Wert und soll lediglich einen Überblick über die Spezifikationen und Vorteile des Produkts geben. Um detailliertere Informationen zu erhalten, bitten wir Sie, sich an unsere Verkaufsabteilung zu wenden. Die Verantwortung von Vivien Paille kann nicht für Unannehmlichkeiten oder Schäden übernommen werden, die sich aus ungeeigneten oder ungeeigneten Lagerungs- und / oder Nutzungsbedingungen ergeben. Alle Elemente dieses Datenblattes sind ausschließliches Eigentum von Vivien Paille. Dementsprechend dürfen Sie keines der Elemente dieses Dokuments ohne vorherige ausdrückliche Zustimmung von Vivien Paille in irgendeiner Weise reproduzieren, darstellen, verteilen, modifizieren oder ganz oder teilweise überlassen.