

Description du produit
Product description

DÉFINITION
Definition

Riz de couleur blanche. C'est un riz rond blanchi 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
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.

ORIGINE MATIÈRE
Raw material origin

France (Camargue)

SITE DE PRODUCTION
Processing location

Camargue, France

DÉNOMINATION LÉGALE
Legal naming

Riz rond de qualité supérieure
Round rice

CONSERVATION
Storage

24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité
24 months in a cool and dry place

CONDITIONNEMENT
Packaging

Sac de 2,5Kg Code Article : 31076 / EAN : 303982030210 7 et 1Kg Code Article : 30780 / EAN : 303982031122 2
2,5 Kg Bag Item Code : 31076 / EAN : 303982030210 7 and 1 Kg Item Code : 30780 / EAN : 303982031122 2

PALETTISATION
Palettizing

Palettisation 2,5kg

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 : 7 303982 030210 6

Palettisation 1kg

Palettisation: 80 X 120 cm				
UVC par couche	Couche par palette	UVC par palette	Poids net palette	Hauteur totale palette
16	10	96	960 kg	164 cm

DUN 14 : 5 303982 031122 7

Palettizing 2,5kg

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 : 7 303982 030210 6

Palettizing 1kg

Palettizing: 80 X 120 cm				
Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height
16	10	96	960 kg	164 cm

DUN 14 : 5 303982 031122 7

Consignes de préparation
Directions for use

ASPECT DU PRODUIT
Product aspect

Aspect après cuisson :
- Couleur : blanche
- Texture : légèrement collante
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.

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.
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.

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	NF V03 707
Matières organiques - <i>Organic matter</i>		0,05% max	CDC RIZ DE CAMARGUE en vigueur - <i>CAMARGUE RICE IGP REFERENCE SYSTEM in force</i>
Matières minérales - <i>Mineral matter</i>		0,01% max	
Taux de brisures		5% max	
Qualité d'élaboration - <i>Quality of elaboration</i>	Paddy - <i>Paddy</i>	0,06% max	
	Décortiqué - <i>Husked</i>	0,06% max	
	Striés de rouge et riz adventices rouges - <i>Red-streaked and rice adventitious (red)</i>	< 1%	
Qualité de maturité - <i>Quality of maturity</i>	Immatures - <i>Immature</i>	0,5% max	
	Crayeux - <i>Chalky</i>	< 3%	
Grains endommagés - <i>Damaged grains</i>	Tâchés, tachetés, noirs - <i>Spotted, mottled, black</i>	< 0,3% max	
	Jaunes et ambrés - <i>Yellow, overheated</i>	< 0,1% max	
	Autre type variétal - <i>other varieties</i>	3% max	

Valeurs nutritionnelles

Nutritional values

POUR 100g - FOR 100g

Énergie - <i>Energy</i>	350 kcal/ 1485 kJ	Matières grasses - <i>Fat</i>	0,6 g
Protéines - <i>Proteins</i>	7,4 g	dont AG saturés <i>Of which saturated</i>	0,1 g
Glucides - <i>Carbohydrates</i>	78 g	Fibres - <i>Fibers</i>	1,4 g
dont sucres <i>Of which sugars</i>	0,3 g	Sel - <i>Salt</i>	0,01 g

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)	Germes <i>Germes</i>	Cibles <i>Targets</i>	MÉTHODES <i>Methods</i>
	Germes aérobies mésophiles - <i>Total count</i>	< 100 000/g	NF EN ISO 4833
	Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	< 10 000/g	NF V08 050
	Coliformes fécaux - <i>Faecal coliforms</i>	< 2 000/g	NF V08 060
	Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	< 1 500/g	NF V08 036
	E.Coli <i>E.Coli</i>	< 10/g	NF ISO 16649-2
MÉTAUX LOURDS <i>Heavy metals</i>	Conforme au règlement en vigueur According to the regulation in place		
MYCOTOXINES <i>Mycotoxins</i>			
OGM <i>GMO</i>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications <i>Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829/2003 and 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 le produit <i>Absence of nanoparticles in the product</i>		
ALLERGÈNES <i>Allergens</i>	Exempt d'allergènes (Règlement INCO 1169/2011 du 25/10/2001 & ses modifications) <i>Allergen free (By law INCO 1169/2011 of 25/10/2001 & their modifications)</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.