



Présentation

Définition

Riz de couleur blanche. C'est un riz rond 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 3% Max. Ce produit est d'Indication Géographique Protégée Camargue.

Origine France (Camargue)

Dénomination légale Riz rond de qualité supérieure

Process Décorticage, polissage, nettoyage

Conservation 24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Conditionnement Sac de 10Kg Code Article : 14830 / EAN : 303982030237 4

Palettisation 10kg

Palettisation : 80 X 120 cm

UVC Par couche	couche par palette	UVC par palette	Poids Net palette	Hauteur totale palette
6	12	72	720 kg	125 cm

DUN 14 : 3 303982 0174118

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		12,5%/15%max	NF V03707
Paddy		0,1%max	CDC RIZ IGP DE CAMARGUE - en vigueur
Matières organiques		0,05% / 0,5 %max	
Matières minérales		0,1% max	
Taux de brisures		3% max	
Grains	Echauffés	0,5% max	
	Crayeux	3%/6% max	
	Endommagés	0,5%/1% max	
	Striés rouges	3% 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 CE n° 2000/13 et 2003/89)

Ionisation Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

RIZ ROND POUR SUSHI

RIZ ROND DE CAMARGUE IGP 3%

(marque Yorokobi)



Référence PQG007-1.1.58

Version A

Date d'application :

17/06/2026

Page 2/2



Valeurs nutritionnelles

Energie	1485kJ/350kcal
Matières grasses	0,6 g
Dont AG saturés	0,1 g
Glucides	78 g
Dont sucres	0,3 g
Fibres	1,4 g
Protéines	7,4 g
Sel	0,01 g

Valeurs données pour 100 g de produit sec d'après FERM 2012

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.
- Avec un cuiseur à riz : verser 3kg de riz et entre 3L600 et 3L700 d'eau dans le cuiseur. Temps de cuisson 25min. Temps de maintien au chaud : 15min

Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche
- Texture : légèrement collante



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.

SUSHI ROUND RICE

CAMARGUE PGI ROUND RICE 3%

(Yorokobi brand)

Référence PQG007-1.1.58

Version A

Applicate date :

17/06/2026

Page 1/2



Presentation

Definition

White round rice of japonica type. Its average length is inferior or equal to 5,2mm. The length divided by the width is inferior 2. It has a broken rate of 3% max. This product is of Geographical Protected Indication Of Camargue.

Origin France (Camargue)

Legal naming Round rice

Process Husking, polishing, cleaning

Storage 24 months in a cool and dry place

Packaging 10 Kg Bag Item Code : 14830 / EAN : 303982030237 4

Palettizing 10kg

Palettizing : 80 X 120 cm				
Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height
6	12	72	720 kg	125 cm

DUN 14 : 3 303982 0174118

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		12,5%/15%max	IGP CAMARGUE RICE REFERENCE SYSTEM - IN FORCE
Paddy		0,1%max	
Organic matter		0,05% / 0,5 %max	
Mineral matter		0,1% max	
Broken		3% max	
Grains	Overheated	0,5% max	
	Chalky	3%/6% max	
	Damaged	0,5%/1% max	
	Red streaked	3% 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 CE n° 2000/13 and 2003/89)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.