

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 5% Max.

Origine

France, Italie, Portugal, Espagne, Grèce, Roumanie, Vietnam

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 2,5Kg Code Article : 31075 / EAN : 303982035010 8

Palettisation : 80 X 120 cm

Palettisation

UVC Par couche	couche par palette	UVC par palette	Poids Net palette	Hauteur totale palette
15	20	300	750 kg	118 cm

DUN 14 : 7 303982 035010 7

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		12,5%/15%max	NF V03707
Paddy		0,1%max	Code des Usages du riz - version en vigueur
Matières organiques		0,05% / 0,5 %max	
Matières minérales		0,1% max	
Taux de brisures		4% / 5% max	
Grains	Echauffés	0,5% max	
	Crayeux	4% / 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.

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 :

Rincer le riz et laisser égoutter dans une passoire pendant 30min.

Mettre le riz et l'eau dans une casserole, couvrir hermétiquement et porter à ébullition à feu moyen pendant 5 min.

Baisser le feu et laisser cuire 10min puis oter le couvercle et laisser reposer à nouveau 10min.

Faire chauffer le vinaigre, le sel et le sucre, sans porter à ébullition puis laisser refroidir, une fois le tout dissous.

Déposer le riz dans un saladier et le faire refroidir à l'aide d'un éventail. Verser la préparation vinaigrée au fur et à mesure en remuant délicatement pour préserver les grains.

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.

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 to 2. It has a broken rate of 5% max.

Origin France, Italy, Portugal, Spain, Greece, Romaina, Vietnam

Legal naming Round rice

Process Husking, polishing, cleaning

Storage 24 months in a cool and dry place

Packaging 2,5 Kg Bag Item Code : 31075 / EAN : 303982035010 8

Palettizing

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 035010 7

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		12,5%/15%max	NF V03707 Rice code of practice - version applicable
Paddy		0,1%max	
Organic matter		0,05% / 0,5 %max	
Mineral matter		0,1% max	
Broken		4% / 5% max	
Grains	Overheated	0,5% max	
	Chalky	4% / 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.