

Présentation	Définition	Riz long de type japonica et de variété arborio. Sa longueur moyenne est supérieure ou égale à 6mm. Le rapport L/l est inférieur à 3. Le taux de brisures est de 5% Max.				
	Origine	Italie, Grèce, Portugal, France				
	Dénomination légale	Riz long de qualité supérieure				
	Process	Décorticage, polissage, nettoyage				
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité				
	Conditionnement	Sac de 5Kg Code Article : 31053 / EAN : 3039820422140 Sachet de 1Kg Code Article : 30774 / EAN : 3039820422478				
	Palettisation 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
	Palettisation 1kg	Palettisation : 80 X 120 cm				
		UVC Par couche	couche par palette	UVC par palette	Poids Net palette	Hauteur totale palette
		96	10	960	960 kg	164 cm
DUN 14 : 3 303982 042214 1						
DUN 14 : 2 303982 042247 2						
Caractéristi - ques physico-chimiques	Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance		Méthodes	
	Humidité		12,5%/15%max		Code des Usages du riz - version en vigueur	
	Paddy		0,1%max			
	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	0,2% / 1% max			
		Striés rouge	0,5% / 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 :

- Chauffer de la matière grasse (huile d'olive), ajouter le riz et le faire dorer en remuant sur le feu vif. Verser peu à peu un bouillon, en mélangeant, durant 15 à 20 minutes, jusqu'à absorption complète.

Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche
- Texture : grains moelleux



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	Rice of japonica type and arborio variety. Its average length is superior or equal to 6mm. The length divided by the width is inferior to 3. It has a broken rate of 5% max.				
	Origin	Italy, Greece, Portugal, France				
	Legal naming	Long grain rice				
	Process	Husking, polishing, cleaning				
	Storage	24 months in a cool and dry place				
	Packaging	5 Kg Bag Item Code : 30945 / EAN : 3039820422140 1Kq Bag Item Code : 30732 / EAN : 3039820422478				
	Palettizing 5kg	Palettizing : 80 X 120 cm				
		Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height
		10	14	140	700 kg	126 cm
	Palettizing 1kg	Palettizing : 80 X 120 cm				
Units per layer		Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height	
96		10	960	960 kg	164 cm	
		DUN 14 : 3 303982 042214 1				
		DUN 14 : 2 303982 042247 2				
Physico-chemical characteristics	Analysis		Average/Allowance		Methods	
	Moisture		12,5%/15%max		NF V03707	
	Paddy		0,1%max		Rice code of practice - version applicable	
	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	0,2% / 1% max			
		Red streaked	0,5% / 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.				

**Nutritional
values**

Energy	1485kJ/350kcal
Fat	0,6 g
Of which saturates	0,1 g
Carbohydrates	78 g
Of which sugar	0,3 g
Fibers	1,4 g
Proteins	7,4 g
Salt	0,01 g

Values given for 100 g of dry product by Ferm 2012

Application

Cooking method:

- Heat fat (olive oil), add rice and brown it. Stir. Pour gradually the bouillon and stir during 15-20 minutes until complete absorption.

Product appearance as cooked :

- colour : white
- Texture : soft grains



**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.