

Vivien Paille LES BIEN FAISEURS DU VÉGÉTAL Avril	Fiche technique RIZ LONG BASMATI QS Riz long basmati Basmati long grain rice		Référence : PQG007-1.2211.5RHF				
			Version : A				
			15/06/2026				
Description du produit Product description							
DÉFINITION Definition	Riz parfumé de type indica. Sa longueur moyenne minimale est de 6,5 mm. Le rapport L/l est supérieur à 3,5. Le taux de brisures est de 5% max. Rice of indica type, naturally fragrant. Its minimal average length is 6,5 mm. The length divided by the width is superior to 3,5. It has a broken rate of 5% max						
ORIGINE MATIÈRE Raw material origin	Inde/Pakistan						
SITE DE PRODUCTION Processing location	Valenciennes, France						
DÉNOMINATION LÉGALE Legal naming	Riz long grain de qualité supérieure Basmati long grain 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 5Kg Code Article : 31040 / EAN : 3039821400048 et 1Kg Code Article : 30778 / EAN : 3039820414220 5 Kg Bag Item Code : 31040 / EAN : 3039821400048 and 1 Kg Item Code : 30778 / EAN : 3039820414220						
PALETTISATION Palettizing	Palettisation 5kg	Palettisation : 80 X 120 cm					DUN 14 : 3 303982 140004 9
		UVC Par couche	Couche par palette	UVC par palette	Poids Net palette	Hauteur totale palette	
		10	14	140	700 kg	126 cm	
		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	
	Palettizing 5kg	Palettizing : 80 X 120 cm					DUN 14 : 3 303982 140004 9
		Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height	
		10	14	140	700 kg	126 cm	
		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	
Consignes de préparation Directions for use							
ASPECT DU PRODUIT Product aspect							

	Fiche technique RIZ LONG BASMATI QS Riz long basmati <i>Basmati long grain rice</i>		Référence : PQG007-1.2211.5RHF
			Version : A
			15/06/2026
APPLICATIONS	<u>Mode de cuisson :</u> - Créole : Mettre un volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Au retour de l'ébullition laisser cuire à feu moyen 11 minutes. -Au four vapeur : mettre un volume de riz dans 1 volume d'eau. Cuisson 25 à 30 min. <u>Cooking method:</u> - Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Bring to the boil and simmer on medium heat for 11minutes. <u>Aspect après cuisson :</u> - Couleur : blanche - Texture : grains moelleux - Autre : naturellement parfumé et saveur spécifique. <u>Product appearance as cooked :</u> - colour : white - Texture : soft grains - Other : naturally fragrant and specific flavour.		
	Caractéristiques physico-chimiques <i>Physico-chemical characteristics</i>		
	CRITÈRES D'ANALYSES <i>Analysis</i>	MOYENNES / TOLÉRANCES <i>Average / Allowance</i>	MÉTHODES <i>Methods</i>
	Humidité - <i>Moisture</i>	11 % / 15 % max	NF V03 707
	Paddy	0,1 % max	Code des Usages du riz - version en vigueur <i>Rice code of practice - version applicable</i>
	Matières organiques - <i>Organic matter</i>	0,05% / 0,5% max	
	Matières minérales - <i>Mineral matter</i>	0,05% / 0,1% max	
	Taux de brisures - <i>Broken</i>	4 % / 5 % max	
Grains	Échauffés - <i>Overheated</i>	0,5 % max	
	Crayeux - <i>Chalky</i>	2,5% / 6% max	
	Endommagés - <i>Damaged</i>	0,5% / 1% max	
	Striés rouges - <i>Red streaked</i>	0,5% / 3% max	

Valeurs nutritionnelles

Nutritional values

POUR 100g - FOR 100g

Énergie - Energy	350 kcal/ 1485 kJ	Matières grasses - Fat	0,6 g
Protéines - Proteins	7,4 g	dont AG saturés <i>Of which saturated</i>	0,1 g
Glucides - Carbohydrates	78 g	Fibres - Fibers	1,4 g
dont sucres <i>Of which sugars</i>	0,3 g	Sel - Salt	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 aérobies mésophiles <i>Total aerobic mesophilic count</i>	< 100 000/g	NF EN ISO 4833
	Coliformes totaux / <i>Total coliforms</i>	< 10 000/g	NV V08-050
	Coliformes fécaux / <i>Fecal coliforms</i>	< 2 000/g	NF V08-060
	Levures et moisissures / <i>Yeasts and moulds</i>	< 1 500/g	NF V08-036
	<i>Escherichia coli</i>	< 10/g	NF ISO 16649-2
PESTICIDES <i>Pesticides</i>	Conforme à la réglementation en vigueur. <i>Compliant with applicable regulations.</i>		
MÉTAUX LOURDS <i>Heavy metals</i>			
MYCOTOXINES <i>Mycotoxins</i>			
OGM <i>GMO</i>	Absence d'OGM conformément à la réglementation européenne en vigueur. <i>GMO-free in accordance with applicable European regulations.</i>		
IONISATION <i>Ionisation</i>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée. <i>No ionizing treatment applied to the supplied material.</i>		
NANOPARTICULES <i>Nanoparticles</i>	Absence de nanoparticules. <i>No presence of nanoparticles.</i>		
ALLERGÈNES <i>Allergens</i>	Exempt d'allergènes (Règlement INCO n°1169/2011) <i>Allergen-free (by law INC n°1169/2011)</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.