

Vivien Paille LES BIEN FAISEURS DU VÉGÉTAL Avril	Fiche technique RIZ ETUVE INDICA QS Riz long étuvé Parboiled long grain indica rice		Référence : PQG007-1.2111.10 Version : O Date : 19/05/2026																																																													
	Description du produit																																																															
	Product description																																																															
DÉFINITION Definition	Riz long étuvé indica (long B), sa longueur moyenne est de 6,5 mm avec un minimum de 6 mm. Le rapport L/l est supérieur ou égal à 3. Le taux de brisures est de 5% max. Parboiled long grain indica rice (long B). Its average length is 6,5 mm with a minimum of 6 mm. The length divided by the width is superior or equal to 3.It has a broken rate of 5% max.																																																															
ORIGINE MATIÈRE Raw material origin	EU (France, Italy, Spain, Portugal, Greece), Thailand, Uruguay, Pakistan, Cambodia, Paraguay, Guyana, Brazil, India																																																															
SITE DE PRODUCTION Processing location	Valenciennes, France																																																															
DÉNOMINATION LÉGALE Legal naming	Riz long étuvé de qualité supérieure																																																															
CONSERVATION Storage	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité																																																															
CONDITIONNEMENT Packaging	24 months in a cool and dry place																																																															
PALETTISATION Palettizing	Sac de 5Kg Code Article : 31046 / EAN : 3039821610041 Sac de 10Kg Code Article : 31043 / EAN : 3039821610034 5 Kg Bag Item Code : 31046 / EAN : 3039821610041 10 Kg Bag Item Code :31043 / EAN : 3039821610034 Palettisation 5kg <table><tr><th colspan="5">Palettisation : 80 X 120 cm</th></tr><tr><th>UVC Par couche</th><th>couche par palette</th><th>UVC par palette</th><th>Poids Net palette</th><th>Hauteur totale palette</th></tr><tr><td>10</td><td>14</td><td>140</td><td>700 kg</td><td>126 cm</td></tr></table> DUN 14 : 3 303982 161004 2 Palettizing 5kg <table><tr><th colspan="5">Palettizing : 80 X 120 cm</th></tr><tr><th>Units per layer</th><th>Layers per pallet</th><th>Units per pallet</th><th>Net weight pallet</th><th>Total pallet height</th></tr><tr><td>10</td><td>14</td><td>140</td><td>700 kg</td><td>126 cm</td></tr></table> DUN 14 : 3 303982 161004 2 Palettisation 10kg <table><tr><th colspan="5">Palettisation : 80 X 120 cm</th></tr><tr><th>UVC Par couche</th><th>couche par palette</th><th>UVC par palette</th><th>Poids Net palette</th><th>Hauteur totale palette</th></tr><tr><td>6</td><td>12</td><td>72</td><td>720 kg</td><td>125 cm</td></tr></table> DUN 14 : 3 303982 161003 5 Palettizing 10kg <table><tr><th colspan="5">Palettizing : 80 X 120 cm</th></tr><tr><th>Units per layer</th><th>Layers per pallet</th><th>Units per pallet</th><th>Net weight pallet</th><th>Total pallet height</th></tr><tr><td>6</td><td>12</td><td>72</td><td>720 kg</td><td>125 cm</td></tr></table> DUN 14 : 3 303982 161003 5				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	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	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	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
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																																																												
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																																																												
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																																																												
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																																																												
Consignes de préparation																																																																
Directions for use																																																																
ASPECT DU PRODUIT Product aspect																																																																
APPLICATIONS	Mode de cuisson : - Créole : Mettre un volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Laisser cuire à feu moyen 17 à 20 minutes. - Au four vapeur : Mettre un volume de riz dans 1,7 volume d'eau. Cuisson 25 à 30 mn jusque absorption. - Pilaf : Pour 1 volume de riz, verser 40 ml d'huile et laisser chauffer 5 mn. Ajouter le volume de riz et mélanger avec l'huile 5mn. Ajouter 1,8 volume d'eau chaude salée. Laisser cuire 15 minutes, couper le feu, laisser à couvert 10 minutes jusqu'à absorption totale, égrainer. Cooking method : - Creole: Put one part of rice in 5 parts of boiling salted water. Cook over medium heat for 17 to 20 minutes. - In the steam oven: Put one part of rice in 1.7 parts of water. Cook for 25 to 30 minutes until absorbed. - Pilaf: For 1 volume of rice, pour 40 ml of oil and heat for 5 minutes. Add the rice and mix with the oil for 5 minutes. Add 1.8 parts hot salted water. Leave to cook for 15 minutes, turn off the heat, leave covered for 10 minutes until completely absorbed, drain. Aspect après cuisson : - Couleur : blanche - Texture : grains moelleux Appearance after cooking : - Colour: white - Texture: soft grains																																																															

	Fiche technique RIZ ETUVE INDICA QS Riz long étuvé <i>Parboiled long grain indica rice</i>	Référence : PQG007-1.2111.10	
		Version : O	
		Date : 19/05/2026	
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	
	Noirs - <i>Black</i>	0,4% / 1% max	
	Endommagés, verts - <i>Damaged</i>	0,1% / 1% max	
	Striés rouges - <i>Red streaked</i>	0,2% / 3% max	

	Fiche technique RIZ ETUVE INDICA QS Riz long étuvé <i>Parboiled long grain indica rice</i>		Référence : PQG007-1.2111.10
			Version : O
			Date : 19/05/2026
Valeurs nutritionnelles <i>Nutritional values</i>			
POUR 100g - FOR 100g			
Énergie - Energy	355 kcal/ 1509 kJ	Matières grasses - Fat	0,8 g
Protéines - Proteins	7,3 g	dont AG saturés <i>Of which staured</i>	0,2 g
Glucides - Carbohydrates	79 g	Fibres - Fibers	1,5 g
dont sucres <i>Of which sugars</i>	0,3 g	Sel - Salt	0,015 g
Valeurs données sur la base d'une analyse / <i>Values given on the basis of an analysis</i>			
Sécurité alimentaire <i>Food safety</i>			
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. <i>Allergen-free.</i>		
Mentions légales <i>Legal disclaimer</i>			
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. <i>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.</i>			