

Description du produit
Product description

DÉFINITION
Definition

Riz long naturellement parfumé de type indica. Sa longueur moyenne minimale est de 7 mm avec un minimum de 6 mm. Le rapport L/l est supérieur à 3,2. Le taux de brisures est de 5% Max.
Naturally fragrant rice of indica type. Its minimal average length is 7 mm with a minimum of 6 mm. The length divided by the width is superior to 3,2. It has a broken rate of 5% max.

ORIGINE MATIÈRE
Raw material origin

Thaïlande

SITE DE PRODUCTION
Processing location

Valenciennes, France

DÉNOMINATION LÉGALE
Legal naming

Riz long thaï de qualité supérieure
Thai 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

3039820417221
5 Kg Bag Item Code : 31042 / EAN : 3039821700049 and 1 Kg Item Code : 30777 / EAN : 3039820417221

PALETTISATION
Palettizing

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

DUN 14 : 3 303982 170004 0

Palettisation 1kg

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

DUN 14 : 3 303982 041722 2

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

DUN 14 : 3 303982 170004 0

Palettizing 1kg

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

DUN 14 : 3 303982 041722 2

Consignes de préparation
Directions for use

ASPECT DU PRODUIT
Product aspect



	Fiche technique RIZ LONG THAI PARFUME QS Riz long naturellement parfumé de type indica <i>Naturally fragrant rice of indica type</i>		Référence : PQG007-1.2211.13
			Version : A
			Date : 15/06/2026
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 12 minutes. - Au four vapeur : mettre un volume de riz dans 1.2 à 1.3 volume d'eau. Cuisson 25 à 30 min. - En sauteuse : Plonger le riz dans l'eau bouillante 10min, égoutter, mettre un peu d'huile et laisser poser 10min Cooking methods : - Creole: Put one part of rice in 5 parts of boiling salted water. When the water returns to the boil, cook over medium heat for 12 minutes. - In the steam oven: put one part of rice in 1.2 to 1.3 parts of water. Cook for 25 to 30 minutes. - In a frying pan: Plunge the rice into boiling water for 10 minutes, drain, add a little oil and leave for 10 minutes. Aspect après cuisson : - Couleur : blanche - Texture : grains moelleux - Autre : naturellement parfumé et saveur spécifique. Appearance after cooking : - 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 - Moisture		11,5 % / 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 - Organic matter		0,05% / 0,5% max	
Matières minérales - Mineral matter		0,1 % max	
Taux de brisures - Broken		4 % / 5 % max	
Grains	Échauffés - Overheated	0,5 % max	
	Crayeux - Chalky	1,5% / 6% max	
	Endommagés - Damaged	0,5% / 1% max	
	Striés rouges - Red streaked	0,5% / 3% max	

 AVRIL	Fiche technique RIZ LONG THAI PARFUME QS Riz long naturellement parfumé de type indica <i>Naturally fragrant rice of indica type</i>		Référence : PQG007-1.2211.13
			Version : A
			Date : 15/06/2026
Valeurs nutritionnelles <i>Nutritional values</i>			
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 staured</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 / <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>		
MÉTALUX LOURDUX <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>			