



Présentation	Définition	Riz long de type indica et de qualité supérieure, issu de l'agriculture biologique. Les grains ont une longueur moyenne de 6,2mm (toujours supérieure à 6mm). Le rapport L/l est supérieur ou égal à 3. Le taux de brisures est de 5% max.																									
	Origine	France, Italie, Grèce, Pakistan, Cambodge																									
	Dénomination légale	Riz long de qualité supérieure issu de l'Agriculture Biologique																									
	Process	Nettoyage, décorticage, blanchissement, triage																									
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité																									
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Critères d'analyses</th> <th>Moyenne/Tolérance</th> <th>Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>11,5%/15%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td>0,1%max</td> <td rowspan="8">Code des Usages du riz - version en vigueur</td> </tr> <tr> <td>Matières organiques</td> <td>0,05% / 0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Matières minérales</td> <td>0,05% / 0,1% max</td> </tr> <tr> <td>Taux de brisures</td> <td>3,5% / 5% max</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Grains</td> <td>Echauffés</td> <td>0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Crayeux</td> <td>1,1% / 6% max</td> </tr> <tr> <td>Endommagés</td> <td>1% max</td> </tr> <tr> <td>Striés rouges</td> <td>0,5% / 3% max</td> </tr> </tbody> </table>			Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes	Humidité	11,5%/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	0,05% / 0,1% max	Taux de brisures	3,5% / 5% max	Grains	Echauffés	0,5% max	Crayeux	1,1% / 6% max	Endommagés	1% max	Striés rouges	0,5% / 3% max
	Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes																								
	Humidité	11,5%/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	0,05% / 0,1% max																									
	Taux de brisures	3,5% / 5% max																									
	Grains	Echauffés		0,5% max																							
Crayeux		1,1% / 6% max																									
Endommagés		1% max																									
Striés rouges		0,5% / 3% max																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Valeurs indicatives</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Germes aérobies mésophiles</td> <td><100 000/g</td> <td>NF EN ISO 4833</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totaux</td> <td><10 000/g</td> <td>NF V08 - 050</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fécaux</td> <td>< 2 000/g</td> <td>NF V08 - 060</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures</td> <td><1 500/g</td> <td>NF V08 - 036</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>< 10/g</td> <td>NF ISO 16649-2</td> </tr> </tbody> </table>			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							
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																									
Microbiologie	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 2000/13 et 2003/89)																									
Contaminants	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 :

- Créole : Mettre un volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Au retour de l'ébullition laisser cuire à feu moyen 15 minutes.

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 indica type. This product stems from the organic agriculture. Its average length is 6,2mm (always superior to 6mm). The length divided by the width is superior or equal to 3. It has a broken rate of 5% max.																									
	Origin	France, Italy, Greece, Pakistan, Cambodia																									
	Legal naming	Organic long grain rice																									
	Process	Cleaning, husking, whitening, polishing																									
	Storage	24 months in a cool and dry place																									
Physico chemical characteristics	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Analysis</th> <th>Average/Allowance</th> <th>Methods</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moisture</td> <td>11,5%/15%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td>0,1%max</td> <td rowspan="7">Rice code of practice - version applicable</td> </tr> <tr> <td>Organic matter</td> <td>0,05% / 0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Mineral matter</td> <td>0,05% / 0,1% max</td> </tr> <tr> <td>Broken</td> <td>3,5% / 5% max</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Grains</td> <td>Overheated</td> <td>0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Chalky</td> <td>1,1% / 6% max</td> </tr> <tr> <td>Damaged</td> <td>1% max</td> </tr> <tr> <td>Red streaked</td> <td>0,5% / 3% max</td> </tr> </tbody> </table>			Analysis	Average/Allowance	Methods	Moisture	11,5%/15%max	NF V03707	Paddy	0,1%max	Rice code of practice - version applicable	Organic matter	0,05% / 0,5% max	Mineral matter	0,05% / 0,1% max	Broken	3,5% / 5% max	Grains	Overheated	0,5% max	Chalky	1,1% / 6% max	Damaged	1% max	Red streaked	0,5% / 3% max
	Analysis	Average/Allowance	Methods																								
	Moisture	11,5%/15%max	NF V03707																								
	Paddy	0,1%max	Rice code of practice - version applicable																								
	Organic matter	0,05% / 0,5% max																									
	Mineral matter	0,05% / 0,1% max																									
	Broken	3,5% / 5% max																									
	Grains	Overheated		0,5% max																							
Chalky		1,1% / 6% max																									
Damaged		1% max																									
Red streaked		0,5% / 3% max																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Indicative values</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Total count</td> <td><100 000/g</td> <td>NF EN ISO 4833</td> </tr> <tr> <td>Total coliforms</td> <td><10 000/g</td> <td>NF V08 - 050</td> </tr> <tr> <td>Faecal coliforms</td> <td>< 2 000/g</td> <td>NF V08 - 060</td> </tr> <tr> <td>Yeasts and moulds</td> <td><1 500/g</td> <td>NF V08 - 036</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>< 10/g</td> <td>NF ISO 16649-2</td> </tr> </tbody> </table>			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							
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																									
Microbiology	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 CE regulation n°2000/13 and 2003/89)																									
Contamination	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material																									

ORGANIC LONG GRAIN RICE



Product from Organic Agriculture - Certified by ECOCERT sas - 32600 L'ISLE JOURDAIN

Reference	PQG007-1.1.2
Version	K
Application date	20/02/2023

Page 2/2



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 :

- Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Bring to the boil and simmer on medium heat for 15 minutes.

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.