



Définition Riz de type japonica, dont la longueur moyenne est supérieure à 6 mm. Le taux de brisures est de 5% Max. Ce produit est d'Indication Géographique Protégée Camargue et est issu de l'Agriculture Biologique

Origine France (Camargue)

Dénomination légale Riz long étuvé de qualité supérieure issu de l'Agriculture Biologique

Process Etuvage, séchage, nettoyage, décortilage, polissage

Conservation 24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Présentation

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	15%max	NF V03707
Matières organiques/autres grains	0,05 % max	Référentiel Riz de Camargue
Matières minérales	0,01% max	
Taux de brisures	5% max	
Qualité d'élaboration :		
- Paddy	0,06% max	
- Décortiqué	0,06% max	
- Striés de rouge et adventice	< 1% max	
Qualité de maturité :		
- Immatures	0,5 % max	
- Perlés	< 3% max	
Grains endommagés :		
- Tachés, tachetés, noirs	< 0,3% max	
- Jaunes, Ambrés	< 0,1% max	
Autre type	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	1509kJ/355kcal
Matières grasses	0,8 g
Dont AG saturés	0,2 g
Glucides	79 g
Dont sucres	0,3 g
Fibres	1,5 g
Protéines	7,3 g
Sel	0,015 g

Valeurs données pour 100 g de produit sec d'après FERM 2012

Applications

Prévoir 60g de riz cru par personne

Modes de cuisson :

- Créole : Plonger 1 volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante légèrement salée. Laisser cuire en eau frémissante 10 minutes. Laisser 10 minutes en inertie. Egoutter, égrainer, servir.

En cas de passage en cellule de refroidissement, passer le riz sous l'eau froide après 10 minutes de repos.

- Pilaf - Au four vapeur : Mettre 1 volume de riz dans 1,7 volume d'eau.

En liaison froide : Cuisson 30 minutes sans couvrir. Laisser reposer 10 minutes à couvert. Egrainer et mettre en cellule.

En cas d'utilisation en liaison chaude, cuire 20 minutes, laisser reposer 20 minutes à couvert puis égrainer.

- Pilaf - en sauteuse : 1 volume de riz pour 1,5 volume d'eau. Cuisson 15 minutes à couvert + 5 minutes en inertie. Egrainer et servir

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.



Definition Long japonica rice. Its average length is superior to 6 mm. It has a broken rate of 5% max. This product is of Geographical Protected Indication of Camargue and organic farming.

Origin France (Camargue)

Legal naming Organic parboiled long grain rice

Process Parboiling, drying, cleaning, husking, polishing

Storage 24 months in a cool and dry place

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	15%max	NF V03707
Organic matter/other grains	0,05 % max	IGP Camargue Rice
Minéral matter	0,01% max	
Broken	5% max	
Quality of elaboration :		
- Paddy	0,06% max	
- Husked	0,06% max	
- Red-streaked/adventitious	< 1% max	
Quality of maturity :		
- Immature	0,5 % max	
- Perled	< 3% max	
Damaged grains :		
- Spotted, mottled, black	< 0,3% max	
- Yellow, overheated	< 0,1% max	
Other varieties	3% max	

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

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	1509kJ/355kcal
Fat	0,8 g
Of which saturates	0,2 g
Carbohydrates	79 g
Of which sugars	0,3 g
Fibers	1,5 g
Proteins	7,3 g
Salt	0,015 g

Values given for 100 g of dry product by Ferm 2012

Application

60g per person
 Cooking methods:
 - Creole: place 1 volume of rice in 5 volumes of lightly salted boiling water. Cook in simmering water for 10 minutes. Allow 10 minutes in inertia. Drain and serve.
 For cooling cell passage, pass the rice under cold water after 10 minutes rest.
 - Pilaf : in a steam oven: Put 1 volume of rice in 1,7 volume of water.
 Cold connection : Cooking 30 minutes uncovered. Let stand for 10 minutes covered. Put in the cell.
 When using hot connection : cook for 20 minutes and let stand 20 minutes covered.
 - Pilaf - in frying: 1 volume of rice in 1.5 volumes of water. Cook for 15 minutes covered + 5 minutes in inertia. Serve

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.