

Présentation

Définition	Riz medium de type japonica de couleur noire. Sa longueur moyenne est comprise entre 5,2 mm et 6mm. Le rapport L/l est inférieur ou égal à 2. Le taux de brisures est de 5% Max.
Origine	Italie, Thaïlande
Dénomination légale	Riz complet demi-long de qualité supérieure, riz medium
Process	Décorticage, triage, nettoyage
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		13%/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		4% / 5% max	
Grains	Echauffés	0,5% max	
	Crayeux	3% / 6% max	
	Endommagés	0,5% / 1% max	

Microbiologie

Valeurs indicatives		
Germes aérobies mésophiles	< 100 000 UFC/g	NF EN ISO 4833
Coliformes totaux	< 10 000 UFC/g	NF V08 - 050
Coliformes fécaux	< 2 000 UFC/g	NF V08 - 060
Levures et moisissures	< 1 500 UFC/g	NF V08 - 036
E. coli	< 10 UFC/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 INCO n°1169/2011)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée

Valeurs nutritionnelles

Energie	1445kJ/342kcal
Matières grasses	3,4 g
Dont AG saturés	0,9 g
Glucides	64 g
Dont sucres	1,2 g
Fibres	8,5 g
Protéines	9,9 g
Sel	0,02 g

Valeurs données pour 100 g de produit sec

Applications

Modes de cuisson

- Cuisson en excès d'eau (à la Créole) :

Mettre 1 volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée.
Au retour de l'ébullition laisser cuire à feu moyen 30-35 minutes.

- Cuisson par absorption (Pilaf) :

Prévoir 1 volume de riz pour 3 volumes d'eau.
Nacrer le riz noir dans un peu d'huile.
Verser 3 volumes d'eau.
Cuire à couvert et à feu doux pendant 30 minutes.
Laisser reposer 10 minutes.

Aspect après cuisson :

- Couleur : noir
- 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	Medium rice of japonica type black coloured. Its average length is between 5,2 mm and 6mm. The length divided by the width is inferior or equal to 2. It has a broken rate of 5% max.
Origin	Italy, Thailand
Legal naming	High quality semi-long brown rice, medium rice
Process	Husking, sorting, cleaning
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		13%/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		4% / 5% max	
Grains	Overheated	0,5% max	
	Chalky	3% / 6% max	
	Damaged	0,5% / 1% max	

Microbiology

Indicative values		
Total count	< 100 000 CFU/g	NF EN ISO 4833
Total coliforms	< 10 000 CFU/g	NF V08 - 050
Faecal coliforms	< 2 000 CFU/g	NF V08 - 060
Yeasts and moulds	< 1 500 CFU/g	NF V08 - 036
E. coli	< 10 CFU/g	NF ISO 16649-2

Contamination

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 INCO n°1169/2011)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material

Nutritional values

Energy	1445kJ/342kcal
Fat	3,4 g
Of which saturates	0,9 g
Carbohydrates	64 g
Of which sugar	1,2 g
Fibers	8,5 g
Proteins	9,9 g
Salt	0,02 g

Values given for 100 g of dry product

Cooking methods

Application

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>- Cooking in excess of water (à la Créole) :
Put 1 part of rice in 5 parts of boiling salted water. When it returns to the boil, cook over medium heat for 30-35 minutes.</p> | <p>- Cooking by absorption (Pilaf):
1 part rice to 3 parts water
Cook the black rice in a little oil.
Pour in 3 parts of water
Cover and cook over low heat for 30 minutes.
Leave to rest for 10 minutes.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Appearance after cooking :
- Colour: black
- 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.