

Présentation

Définition	Riz long étuvé de type indica, sa longueur moyenne est de 7 mm avec un minimum de 6 mm. Le rapport L/l est supérieur ou égal à 3. Le taux de brisures est de 15% Max.
Origine	France, Italie, Grèce, Thaïlande, Uruguay, Paraguay, Brésil, Inde, Myanmar, Guyana
Dénomination légale	Riz long étuvé
Process	Etuvage, séchage, décorticage, nettoyage, polissage
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

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	12% / 15% max		
Grains	Echauffés		0,5% max
	Noirs		0,4% / 1% max
	Endommagés		0,1% / 1% max
	Striés rouges	0,2% / 3% max	

Microbiologie

Valeurs		
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 INCO n°1169/2011)
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

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 17 à 20 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 Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.

Presentation	Definition	Parboiled long rice of indica type. Its average length is 7 mm with a minimum to 6 mm. The length divided by the width is superior or equal to 3. It has a broken rate of 15% max.																									
	Origin	France, Italy, Greece, Thailand, Uruguay, Paraguay, Brazil, India, Myanmar, Guyana																									
	Legal naming	Parboiled long grain rice																									
	Process	Parboiling, drying, husking, cleaning, polishing																									
	Storage	24 months in a cool and dry place																									
Physico-chemical characteristics	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Analysis</th> <th style="width: 30%;">Average/Allowance</th> <th style="width: 30%;">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="8" style="text-align: center; vertical-align: middle;">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>12% / 15% max</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Grains</td> <td>Overheated</td> <td>0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Black</td> <td>0,4% / 1% max</td> </tr> <tr> <td>Damaged</td> <td>0,1% / 1% max</td> </tr> <tr> <td>Red streaked</td> <td>0,2% / 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	12% / 15% max	Grains	Overheated	0,5% max	Black	0,4% / 1% max	Damaged	0,1% / 1% max	Red streaked	0,2% / 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	12% / 15% max																									
	Grains	Overheated		0,5% max																							
		Black		0,4% / 1% max																							
		Damaged		0,1% / 1% max																							
Red streaked		0,2% / 3% max																									
Microbiology	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																								
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 (INCO Regulation No. 1169/2011)																									
	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 sugar	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

Cooking method:

- Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Bring to the boil and simmer on medium heat for 17 to 20 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. Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.