



Définition Riz de couleur blanche. C'est un riz rond blanchi de variété japonica. Sa longueur moyenne est inférieure ou égale à 5,2 mm. Le rapport L/l est inférieur à 2. Le taux de brisures est de 5% Max. Ce produit est d'Indication Géographique Protégée Camargue

Présentation

Origine France (Camargue)
Dénomination légale Riz rond de qualité supérieure
Process Décorticage, polissage, nettoyage
Conservation 24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	15%max	NF V03707
Matières organiques/autres graines	0,05%max	Référentiel IGP 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 riz adventices rouges	< 1% max	
Striés brúnatres et verdâtres longitudinales	<5%	
Qualité de maturité		
*Immatures	0,5%max	
*Crayeux	<3%	
Grains endommagés		
*Tachés, tachetés, noirs	< 0,3% max	
*Jaunes et ambrés	<0,1% max	
Autre type variétal	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 aux règlements CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 du 22
Allergènes Exempt d'allergènes (Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications)
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 : légèrement collante



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 White round rice of japonica type. Its average length is inferior or equal to 5,2mm. The length divided by the width is inferior to 2. It has a broken rate of 5% max. This product is of Geographical Protected Indication Of Camargue.

Origin France (Camargue)

Legal naming Round rice

Process Husking, polishing, cleaning

Storage 24 months in a cool and dry place

Presentation

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	15%max	NF V03707
Organic matter	0,05%max	Camargue Rice IGP Standard
Mineral matter	0,01%max	
Broken	5%max	
Quality of elaboration		
Paddy	0,06%max	
Husked	0,06%max	
Red-streaked and rice adventitious (red)	<1%	
Quality of elaboration		
Immature	0,5%max	
Chalky	<3%	
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

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

Allergens Allergen free (By regulation n°1169/2011 of 25 octobre 2011 and its modifications)

Ionization Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Contamination



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 : sticky

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.