

**Présentation**

**Définition** Riz de couleur blanche. C'est un riz rond 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.

**Origine** France, Italie, Portugal, Espagne, Grèce, Roumanie

**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		12,5%/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		0,1% max	
Taux de brisures		4% / 5% max	
Grains	Echauffés	0,5% max	
	Crayeux	4% / 6% max	
	Endommagés	0,5% / 1% max	
	Striés rouges	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**

<b>Energie</b>	1485kJ/350kcal
<b>Matières grasses</b>	0,6 g
<b>Dont AG saturés</b>	0,1 g
<b>Glucides</b>	78 g
<b>Dont sucres</b>	0,3 g
<b>Fibres</b>	1,4 g
<b>Protéines</b>	7,4 g
<b>Sel</b>	0,01 g

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

**Applications**

Mode de cuisson :

Rincer le riz et laisser égoutter dans une passoire pendant 30min.

Mettre le riz et l'eau dans une casserole, couvrir hermétiquement et porter à ébullition à feu moyen pendant 5 min.

Baisser le feu et laisser cuire 10min puis oter le couvercle et laisser reposer à nouveau 10min.

Faire chauffer le vinaigre, le sel et le sucre, sans porter à ébullition puis laisser refroidir, une fois le tout dissous.

Déposer le riz dans un saladier et le faire refroidir à l'aide d'un éventail. Verser la préparation vinaigrée au fur et à mesure en remuant délicatement pour préserver les grains.

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 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**

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.

**Origin**

France, Italy, Portugal, Spain, Greece, Romaina

**Legal naming**

Round rice

**Process**

Husking, polishing, cleaning

**Storage**

24 months in a cool and dry place

**Physico-chemical characteristics**

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		12,5%/15%max	NF V03707
Paddy		0,1%max	Rice code of practice - version applicable
Organic matter		0,05% / 0,5 %max	
Mineral matter		0,1% max	
Broken		4% / 5% max	
Grains	Overheated	0,5% max	
	Chalky	4% / 6% max	
	Damaged	0,5% / 1% max	
	Red streaked	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 (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)

**Ionization**

Absence of ionizing treatment on the delivered material.

**Nutritional values**

<b>Energy</b>	1485kJ/350kcal
<b>Fat</b>	0,6 g
<b>Of which saturates</b>	0,1 g
<b>Carbohydrates</b>	78 g
<b>Of which sugar</b>	0,3 g
<b>Fibers</b>	1,4 g
<b>Proteins</b>	7,4 g
<b>Salt</b>	0,01 g

Values given for 100 g of dry product by Ferm 2012

**Application**

Cooking method:

Rinse the rice and drain it during 30 minutes.

Place rice and water in a saucepan, cover and bring to a boil (medium heat) for 5 minutes.

Reduce heat and cook for 10 minutes and then open the cover and let rest 10 minutes.

Heat the vinegar, salt and sugar, without boiling and allow to cool, after all dissolved. Place the rice in a bowl and cool it with a fan. Pour the vinegar preparation and stir gently to preserve the grains.

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. 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.