

## SOUFFLET ALIMENTAIRE

# RIZ ROND QS

### PRESENTATION

**DEFINITION :** RIZ DE COULEUR BLANCHE. C'EST UN RIZ A LA FORME RONDE DE VARIETE JAPONICA : SA LONGUEUR MOYENNE EST INFERIEURE OU EGALE A 5,2 MM. LE RAPPORT L/L EST < A 2. IL COMPORTE UN TAUX DE BRISURES DE 5% MAXIMUM.

**ORIGINE :** CEE

**PROCESS :** DECORTICAGE, POLISSAGE ET NETTOYAGE

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| <u>CRITERES D'ANALYSES</u> | <u>MOY/TOLERANCES</u> | <u>METHODES</u> |
|----------------------------|-----------------------|-----------------|
| • HUMIDITE                 | 12,5% (15% MAX)       | NF V03 707      |
| • PADDY                    | 0,1 MAX               | BID 10/88       |
| • MATIERES ORGANIQUES      | 0,05% (0,5% MAX)      | BID 10/88       |
| • MATIERES MINERALES       | 0,1% MAX              | BID 10/88       |
| • TAUX DE BRISURES         | 4% (5% MAX)           | BID 10/88       |
| • GRAINS                   |                       |                 |
| - AMBRES                   | 0,5 MAX               | BID 10/88       |
| - CRAYEUX                  | 4% (6% MAX)           | BID 10/88       |
| - ENDOMMAGES               | 0,5 % (1% MAX)        | BID 10/88       |
| - STRIÉS ROUGE             | 3% MAX                | BID 10/88       |

**DUREE DE CONSERVATION :** 24 MOIS A L'ABRI DE LA CHALEUR ET DE L'HUMIDITE

### MICROBIOLOGIE

| <u>VALEURS INDICATIVES</u>   |            |             |
|------------------------------|------------|-------------|
| • GERMES AEROBIES MESOPHILES | <100 000/G | NF V08 051  |
| • COLIFORMES TOTAUX          | <10 000/G  | NF V08 050  |
| • COLIFORMES FECAUX          | < 2 000/G  | NF V08 053  |
| • LEVURES ET MOISSURES       | <1 500/G   | NF ISO 7954 |
| • E. COLI                    | < 10/G     | NF V08 053  |

### CONTAMINANTS

**PESTICIDES:** CONFORMES AUX DISPOSITIONS LEGALES EN VIGUEUR

### VALEURS NUTRITIONNELLES\*

|                   |                   |                                     |      |
|-------------------|-------------------|-------------------------------------|------|
| • ENERGIE         | 345KCAL OU 1465KJ | • Vit B5                            | 1 MG |
| • PROTEINES       | 6,6G              | (DONNEES SUPERIEURES A 15% DES AJR) |      |
| • GLUCIDES        | 78,3 G            |                                     |      |
| - DONT SUCRES     | TRACES            |                                     |      |
| • LIPIDES         | 0,6 G             |                                     |      |
| - DONT AG SATURES | 0,15G             |                                     |      |
| • FIBRES          | 1,4G              |                                     |      |
| • SODIUM          | 5 MG              |                                     |      |

\* VALEURS MOYENNES AUX 100G D'APRES REGAL, 1995

### CUISSON

CE RIZ CONVIENT A LA PREPARATION DE DESSERTS

**MODE DE CUISSON :** PLONGER 60 G DE RIZ PAR PERSONNE DANS DE L'EAU BOUILLANTE UN PEU SALEE. LAISSER CUIRE A COUVERT ET A FEU MOYEN PENDANT 15 MIN.

**ASPECT APRES CUISSON :**

- COULEUR : BLANC
- TEXTURE : GRAINS LEGEREMENT COLLANT