

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, Vietnam
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

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 :

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 ôter 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 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	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, Vietnam
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

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:

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 oter 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. 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.