




Présentation	Définition	Riz long de type indica, sa longueur moyenne est supérieure à 6 mm. Le rapport L/l est supérieur ou égal à 3. Le taux de brisures est de 5% Max. Ce produit est d'Indication Géographique Protégée Camargue																																						
	Origine	France (Camargue)																																						
	Dénomination légale	Riz long de qualité supérieure																																						
	Process	Décorticage, polissage, nettoyage																																						
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité																																						
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Critères d'analyses</th> <th style="text-align: center;">Moyenne/Tolérance</th> <th style="text-align: center;">Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td style="text-align: center;">15%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Matières organiques/autres graines</td> <td style="text-align: center;">0,05 % max</td> <td rowspan="14" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Référentiel IGP Riz de Camargue</td> </tr> <tr> <td>Matières minérales</td> <td style="text-align: center;">0,01% max</td> </tr> <tr> <td>Taux de brisures</td> <td style="text-align: center;">5% max</td> </tr> <tr> <td>Qualité d'élaboration</td> <td></td> </tr> <tr> <td>*Paddy</td> <td style="text-align: center;">0,06% max</td> </tr> <tr> <td>*Décortiqué</td> <td style="text-align: center;">0,06% max</td> </tr> <tr> <td>*Striés de rouge et riz adventices rouge</td> <td style="text-align: center;">1 % max</td> </tr> <tr> <td>Striés bruns et verdâtres longitudinales</td> <td style="text-align: center;">< 5%</td> </tr> <tr> <td>Qualité de maturité</td> <td></td> </tr> <tr> <td>*Immatures</td> <td style="text-align: center;">0,5 % max</td> </tr> <tr> <td>*Crayeux</td> <td style="text-align: center;">< 3%</td> </tr> <tr> <td>Grains endommagés</td> <td></td> </tr> <tr> <td>*Tachés, tachetés, noirs</td> <td style="text-align: center;">< 0,3 % max</td> </tr> <tr> <td>*Jaunes et Echauffés</td> <td style="text-align: center;">< 0,1 % max</td> </tr> <tr> <td>Autre type variétal</td> <td style="text-align: center;">3% max</td> </tr> </tbody> </table>			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 rouge	1 % max	Striés bruns et verdâtres longitudinales	< 5%	Qualité de maturité		*Immatures	0,5 % max	*Crayeux	< 3%	Grains endommagés		*Tachés, tachetés, noirs	< 0,3 % max	*Jaunes et Echauffés	< 0,1 % max	Autre type variétal	3% max
	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 rouge	1 % max																																						
	Striés bruns et verdâtres longitudinales	< 5%																																						
	Qualité de maturité																																							
	*Immatures	0,5 % max																																						
	*Crayeux	< 3%																																						
	Grains endommagés																																							
*Tachés, tachetés, noirs	< 0,3 % max																																							
*Jaunes et Echauffés	< 0,1 % max																																							
Autre type variétal	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	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 :	
	<ul style="list-style-type: none"> - Créole : Mettre un volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Laisser cuire à feu moyen pendant 12 minutes. - Au four vapeur : Mettre un volume de riz dans 1,7 volume d'eau. Cuisson 25 à 30 min. 	
	Aspect après cuisson :	
	<ul style="list-style-type: none"> - Couleur : blanche - Texture : grains moelleux - Odeur: naturellement parfumé 	
		
Mentions légales	<p>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.</p>	

FRAGRANT LONG GRAIN RICE FROM CAMARGUE IGP QS



Presentation	<p>Definition White long grain rice. Its average length is superior to 6 mm. The length divided by the width is superior or equal to 3. It has a broken rate of 5% max. This product is of Geographical Protected Indication of Camargue</p> <p>Origin France (Camargue)</p> <p>Legal naming White long grain rice</p> <p>Process Husking, sorting, cleaning</p> <p>Storage 24 months in a cool and dry place</p>																																						
Physico-chemical characteristics	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Analysis</th> <th style="text-align: center;">Average/Allowance</th> <th style="text-align: center;">Methods</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moisture</td> <td style="text-align: center;">15%max</td> <td style="text-align: center;">NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Organic matter</td> <td style="text-align: center;">0,05 % max</td> <td rowspan="14" style="text-align: center; vertical-align: middle;">IGP Camargue Rice</td> </tr> <tr> <td>Minéral matter</td> <td style="text-align: center;">0,01% max</td> </tr> <tr> <td>Broken</td> <td style="text-align: center;">5% max</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><u>Quality of elaboration</u></td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td style="text-align: center;">0,06% max</td> </tr> <tr> <td>Husked</td> <td style="text-align: center;">0,06% max</td> </tr> <tr> <td>Red-streaked and rice adventitious (red)</td> <td style="text-align: center;">1 % max</td> </tr> <tr> <td>Brown and green streaks</td> <td style="text-align: center;">< 5%</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><u>Quality of maturity</u></td> </tr> <tr> <td>Immature</td> <td style="text-align: center;">0,5 % max</td> </tr> <tr> <td>Chalky</td> <td style="text-align: center;">< 3%</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><u>Damaged grains</u></td> </tr> <tr> <td>Spotted, mottled, black</td> <td style="text-align: center;">< 0,3 % max</td> </tr> <tr> <td>Yellow, overheated</td> <td style="text-align: center;">< 0,1 % max</td> </tr> <tr> <td>Other varieties</td> <td style="text-align: center;">3% max</td> </tr> </tbody> </table>		Analysis	Average/Allowance	Methods	Moisture	15%max	NF V03707	Organic matter	0,05 % max	IGP Camargue Rice	Minéral matter	0,01% max	Broken	5% max	<u>Quality of elaboration</u>		Paddy	0,06% max	Husked	0,06% max	Red-streaked and rice adventitious (red)	1 % max	Brown and green streaks	< 5%	<u>Quality of maturity</u>		Immature	0,5 % max	Chalky	< 3%	<u>Damaged grains</u>		Spotted, mottled, black	< 0,3 % max	Yellow, overheated	< 0,1 % max	Other varieties	3% max
Analysis	Average/Allowance	Methods																																					
Moisture	15%max	NF V03707																																					
Organic matter	0,05 % max	IGP Camargue Rice																																					
Minéral matter	0,01% max																																						
Broken	5% max																																						
<u>Quality of elaboration</u>																																							
Paddy	0,06% max																																						
Husked	0,06% max																																						
Red-streaked and rice adventitious (red)	1 % max																																						
Brown and green streaks	< 5%																																						
<u>Quality of maturity</u>																																							
Immature	0,5 % max																																						
Chalky	< 3%																																						
<u>Damaged grains</u>																																							
Spotted, mottled, black	< 0,3 % max																																						
Yellow, overheated	< 0,1 % max																																						
Other varieties	3% max																																						
Microbiology	<p>Indicative values</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Total count</td> <td style="text-align: center;"><100 000/g</td> <td style="text-align: center;">NF EN ISO 4833</td> </tr> <tr> <td>Total coliforms</td> <td style="text-align: center;"><10 000/g</td> <td style="text-align: center;">NF V08 - 050</td> </tr> <tr> <td>Faecal coliforms</td> <td style="text-align: center;">< 2 000/g</td> <td style="text-align: center;">NF V08 - 060</td> </tr> <tr> <td>Yeasts and moulds</td> <td style="text-align: center;"><1 500/g</td> <td style="text-align: center;">NF V08 - 036</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td style="text-align: center;">< 10/g</td> <td style="text-align: center;">NF ISO 16649-2</td> </tr> </tbody> </table>		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																						
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	<p>Pesticides According to legislation in place</p> <p>Heavy metals According to legislation in place</p> <p>Mycotoxins According to legislation in place</p> <p>GMO Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.</p> <p>Allergens Allergen free (By law INCO n°1169/2011)</p> <p>Ionization Absence of ionizing treatment on the delivered material.</p>																																						



**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 12 minutes.

Product appearance

- colour : white
- Texture : soft grain
- Odor: naturally fragrant



**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.