

### Présentation

<b>Définition</b>	Riz long de type indica. Sa longueur moyenne est supérieure à 6mm. Le rapport L/l est supérieur ou égal à 3. Le taux de brisures est de 15% Max.
<b>Origine</b>	France, Italie, Cambodge, Myanmar, Vietnam, Thaïlande, Guyana, Paraguay
<b>Dénomination légale</b>	Riz long grain
<b>Process</b>	Décorticage, Polissage, Nettoyage
<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

### Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes	
Humidité	11,5%/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	13% / 15% max		
Grains	Echauffés		0,5% max
	Crayeux		4% / 6% max
	Endommagés	0,4% / 1% max	
	Striés rouges	1% / 3% max	

### Microbiologie

<u>Valeurs indicatives</u>		
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

<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
<b>Allergènes</b>	Exempt d'allergènes (Règlement INCO n° 1169/2011)
<b>Ionisation</b>	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 :

- Créole : Mettre un volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Au retour de l'ébullition laisser cuire à feu moyen 15-20 minutes.

Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche
- Texture : grains moelleux

**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**

<b>Definition</b>	Rice of indica type. Its average length is superior to 6mm. The length divided by the width is superior or equal to 3. It has a broken rate of 15% max.
<b>Origin</b>	France, Italy, Myanmar, Cambodia, Vietnam, Thailand, Guyana, Paraguay
<b>Legal naming</b>	Long grain rice
<b>Process</b>	Husking, polishing, cleaning
<b>Storage</b>	24 months in a cool and dry place

**Physico-chemical characteristics**

Analysis	Average/Allowance	Methods	
Moisture	11,5%/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	13% / 15% max		
Grains	Overheated		0,5% max
	Chalky		4% / 6% max
	Damaged	0,4% / 1% max	
	Red streaked	1% / 3% max	

**Microbiology**

<b>Indicative values</b>		
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**

<b>Pesticides</b>	According to legislation in place
<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place
<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place
<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
<b>Allergens</b>	Allergen free (By law INCO n° 1169/2011)
<b>Ionization</b>	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:

- Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Bring to the boil and simmer on medium heat for 15-20 minutes.

Product appearance as cooked :

- colour : white
- Texture : soft grains


**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.