

Présentation	Définition	Riz long de type japonica et de variété arborio. Sa longueur moyenne est supérieure ou égale à 6mm. Le rapport L/l est inférieur à 3. Le taux de brisures est de 5% Max.																								
	Origine	Italie, Grèce, Portugal, France																								
	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"> <thead> <tr> <th>Critères d'analyses</th> <th>Moyenne/Tolérance</th> <th>Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>12,5%/15%max</td> <td rowspan="10">Code des Usages du riz - version en vigueur</td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td>0,1%max</td> </tr> <tr> <td>Matières organiques</td> <td>0,05% / 0,5%max</td> </tr> <tr> <td>Matières minérales</td> <td>0,1% max</td> </tr> <tr> <td>Taux de brisures</td> <td>4% / 5% max</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Grains</td> <td>Echauffés</td> <td>0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Crayeux</td> <td>4% / 6% max</td> </tr> <tr> <td>Endommagés</td> <td>0,2% / 1% max</td> </tr> <tr> <td>Striés rouge</td> <td>0,5% / 3% max</td> </tr> </tbody> </table>			Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes	Humidité	12,5%/15%max	Code des Usages du riz - version en vigueur	Paddy	0,1%max	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	0,2% / 1% max	Striés rouge
Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes																							
Humidité		12,5%/15%max	Code des Usages du riz - version en vigueur																							
Paddy		0,1%max																								
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		0,2% / 1% max																						
	Striés rouge	0,5% / 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 :

- Chauffer de la matière grasse (huile d'olive), ajouter le riz et le faire dorer en remuant sur le feu vif. Verser peu à peu un bouillon, en mélangeant, durant 15 à 20 minutes, jusqu'à absorption complète.

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 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	Rice of japonica type and arborio variety. Its average length is superior or equal to 6mm. The length divided by the width is inferior to 3. It has a broken rate of 5% max.																								
	Origin	Italy, Greece, Portugal, France																								
	Legal naming	Long grain rice																								
	Process	Husking, polishing, cleaning																								
	Storage	24 months in a cool and dry place																								
Physico-chemical characteristics	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Analysis</th> <th>Average/Allowance</th> <th>Methods</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moisture</td> <td>12,5%/15%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td>0,1%max</td> <td rowspan="7">Rice code of practice - version applicable</td> </tr> <tr> <td>Organic matter</td> <td>0,05% / 0,5%max</td> </tr> <tr> <td>Mineral matter</td> <td>0,1% max</td> </tr> <tr> <td>Broken</td> <td>4% / 5% max</td> </tr> <tr> <td>Grains Overheated</td> <td>0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Chalky</td> <td>4% / 6% max</td> </tr> <tr> <td>Damaged</td> <td>0,2% / 1% max</td> </tr> <tr> <td>Red streaked</td> <td>0,5% / 3% max</td> </tr> </tbody> </table>			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	0,2% / 1% max	Red streaked	0,5% / 3% max
	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	0,2% / 1% max																								
Red streaked	0,5% / 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	<table> <tr> <td>Energy</td> <td>1485kJ/350kcal</td> </tr> <tr> <td>Fat</td> <td>0,6 g</td> </tr> <tr> <td>Of which saturates</td> <td>0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrates</td> <td>78 g</td> </tr> <tr> <td>Of which sugar</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>Fibers</td> <td>1,4 g</td> </tr> <tr> <td>Proteins</td> <td>7,4 g</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>0,01 g</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Values given for 100 g of dry product by Ferm 2012</p>	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
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																
Application	<p>Cooking method: - Heat fat (olive oil), add rice and brown it. Stir. Pour gradually the bouillon ans stir during 15-20 minutes until complete absorption.</p> <p>Product appearance as cooked : - colour : white - Texture : soft grains</p> 																
Legal disclaimer	<p>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.</p>																