



Fiche technique

**RIZINEL F7**Farine de riz  
Rice flour**rizinel**  
RICE BASED PRODUCTS

Référence : PQG007-4.2.11

Version : C

Date : 25/08/2022

Description du produit  
Product description**DEFINITION**  
DEFINITIONFarine de riz à partir de brisures de riz  
Rice flour from broken rice**ORIGINE MATIERE**  
RAW MATERIAL ORIGIN

France, Italie, Espagne, Grèce, Portugal, Thaïlande, Guyana, Myanmar, Argentine, Uruguay, Paraguay, Cambodge, Pakistan, Vietnam

**SITE DE PRODUCTION**  
PROCESSING LOCATION

Valenciennes, France

**DENOMINATION LEGALE**  
LEGAL NAMINGFarine de riz  
Rice flourCaractéristiques logistiques  
Logistic characteristics**CONSERVATION**  
STORAGE24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité  
24 months in a cool and dry placeCaractéristiques physico-chimiques  
Physico-chemical characteristics

| Critères d'analyses - Analysis     |          | Moyenne/Tolérance - Average/Allowance | Méthodes / Methods          |
|------------------------------------|----------|---------------------------------------|-----------------------------|
| Humidité / Moisture                |          | 13% (15% max)                         | NF V03 707                  |
| Cendres brutes / Ashes             |          | 0,8% max                              | Ar. 08/09/77                |
| Acidité en H2SO4 / Acidity (H2SO4) |          | 0,06% max                             |                             |
| Granulométrie<br>Granulation       | > 212 µm | 2% max                                | NF X-11 504 ou<br>ISO3310/1 |
|                                    | > 180 µm | 10% max                               |                             |
|                                    | < 180 µm | 90% min                               |                             |

Valeurs nutritionnelles  
Nutritional valuesPOUR 100G  
FOR 100g

|                                                     |                   |                                |       |
|-----------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|-------|
| <b>Energie</b><br><b>Energy</b>                     | 350 kcal / 1465kJ | <b>Fibres</b><br><b>Fibers</b> | 1,4 g |
| <b>Protéines</b><br><b>Proteins</b>                 | 7,4 g             | <b>Sel / Salt</b>              | 0,01g |
| <b>Glucides</b><br><b>Carbohydrates</b>             | 78 g              |                                |       |
| <b>Dont sucres</b><br><b>Of which sugars</b>        | 0,3 g             |                                |       |
| <b>Matières grasses</b><br><b>Fat</b>               | 0,6 g             |                                |       |
| <b>Dont AG saturés</b><br><b>Of which saturated</b> | 0,1 g             |                                |       |

Valeurs données sur la base d'une analyse / Values given on the basis of an analysis



Fiche technique

**RIZINEL F7**Farine de riz  
Rice flour**rizinel**  
RICE BASED PRODUCTS

Référence : PQG007-4.2.1

Version : C

Date d'application : 25/08/2022

## Sécurité alimentaire

Food safety

**MICROBIOLOGIE**  
**MICROBIOLOGY**  
(valeurs indicatives)  
(indicative values)

| Germes<br><i>Germes</i>                            | Cibles<br><i>Targets</i> | Méthodes<br><i>Methods</i> |
|----------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Germes aérobies mésophiles<br><i>Total count</i>   | <150 000/g               | NF EN ISO 4833             |
| Coliformes totaux<br><i>Total coliforms</i>        | <15 000/g                | NF V08-050                 |
| Coliformes fécaux<br><i>Faecal coliforms</i>       | <7 000/g                 | NF V08-060                 |
| Levures et moisissures<br><i>Yeasts and moulds</i> | <3 000/g                 | NF V08-036                 |
| E. Coli<br><i>E.Coli</i>                           | <10/g                    | NF ISO 16649-2             |
| Salmonelles<br><i>Salmonellas</i>                  | none/25g                 | BRD 07/11-12/05            |

**PESTICIDES**  
**PESTICIDES**Conforme au règlement 396/2005 et ses modifications  
*According to the regulation 396/2005 and its modifications***METAUX LOURDS**  
**HEAVY METALS**

Conforme au règlement 1881/2006 et ses modifications

**MYCOTOXINES**  
**MYCOTOXINS***According to the regulation 1881/2006 and its modifications***OGM**  
**GMO**Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications  
*Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829/2003 and 1830/2003 and their modifications***IONISATION**  
**IONISATION**Absence de traitement ionisant sur la matière livrée  
*Absence of ionizing treatment on the delivered material***NANOPARTICULES**  
**NANOPARTICLES**Absence de nanoparticules dans le produit  
*Absence of nanoparticles in the product***ALLERGENES**  
**ALLERGENS**Exempt d'allergènes (Règlement INCO 1169/2011 du 25/10/2001 & ses modifications)  
*Allergen free (By law INCO 1169/2011 of 25/10/2001 & their modifications)*Mentions légales  
*Legal disclaimer*

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.

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.