



Fiche technique  
**RIZINEL F7**  
Farine de riz  
Rice flour

**rizinel**  
RICE BASED PRODUCTS

Référence : PQG007-4.2.1  
Version : 1  
Date : 14/04/2021

Description du produit  
Product description

|  |   |
|--|---|
| <b>DEFINITION</b><br>DEFINITION                  | Farine de riz à partir de brisures de riz<br>Rice flour from broken rice  |
| <b>ORIGINE MATIERE</b><br>RAW MATERIAL ORIGIN    | France, Italie, Espagne, Grèce, Portugal, Thaïlande, Guyana, Egypte, Myanmar, Argentine, Uruguay, Paraguay, Brésil, Cambodge, Pakistan, Vietnam |
| <b>SITE DE PRODUCTION</b><br>PROCESSING LOCATION | Valenciennes, France  |
| <b>DENOMINATION LEGALE</b><br>LEGAL NAMING       | Farine de riz<br>Rice flour   |

Caractéristiques logistiques  
Logistic characteristics

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>CONDITIONNEMENT</b><br>PACKAGING | Vrac - EAN13 : 3039820612008<br>Truck<br>Big Bag de 1000kg sur palettes 100*120 - EAN13 :3039820612145<br>Big Bag of 1000kg on pallets 100*120<br>Sac papier de 20kg - EAN13 :3039820612046<br>Paper bag of 20kg |
| <b>CONSERVATION</b><br>STORAGE      | 24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité<br>24 months in a cool and dry place   |

Caractéristiques 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 values

|                       |  |          |                         |       |
|-----------------------|--|----------|-------------------------|-------|
| POUR 100G<br>FOR 100g | <b>Energie</b><br>Energy   | 350 kcal | <b>Fibres</b><br>Fibers | 1,4 g |
|                       | <b>Protéines</b><br>Proteins   | 7,4 g    | <b>Sel / Salt</b>       | 0,01g |
|                       | <b>Glucides</b><br>Carbohydrates   | 78 g     |                         |       |
|                       | <b>Dont sucres</b><br>Of which sugars  | 0,3 g    |                         |       |
|                       | <b>Matières grasses</b><br>Fat   | 0,6 g    |                         |       |
|                       | <b>Dont AG saturés</b><br>Of which saturated   | 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 : G  
Date d'application : 12/02/2021

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  
*According to the regulation 1881/2006 and its modifications*

**MYCOTOXINES**  
**MYCOTOXINS**

**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*

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.  
*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.*