

	Annexe GSQ 01	
	Gestion de la qualité	
	FICHE TECHNIQUE	

IDENTIFICATION DES PRODUITS

Variété de riz et degré d'usage
Riz thaï (Oryza sativa L)
Dénomination commerciale
Riz Long Thaï Parfumé
Dénomination légale
Riz long grain thaï parfumé Hom Mali
Origine du riz
Thaïlande

INFORMATIONS GENERALES

DDM	18 mois à partir de la date d'emballage
Identification du lot	L + DDM + heure de production
DDM Résiduelle	≥ 12 mois
Conditions de conservation	Dans un endroit frais et sec
Déclaration d'allergènes	Aucun (le produit est naturellement exempt de gluten)
OGM et ionisation	Absence d'OGM et traitement par ionisation

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Paramètres	UM	Limite	Notes
Brisures	%	≤ 5,00	
Grains crayeux	%	≤ 4,50	
Grains endommagés	%	≤ 2,50	
Grains échauffés	%	≤ 0,5	Jaune et ambre
Grains striés de rouge	%	≤ 3,00	
Grains avec défaut de maturité, malformés et autres variétés	%	≤ 10,00	
Dont autres variétés	%	≤ 5,00	
Humidité	%	≤ 14,50	
Matières étrangères organiques	%	≤ 0,10	Matières comestibles
Matières non organiques	%	≤ 0,01	Non Toxique

	Annexe GSQ 01	
	Gestion de la qualité FICHE TECHNIQUE	

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES ET NUTRITIONNELS

Paramètres		Aspect		Caractéristiques
Cru	Odeur	Typique du riz thaï parfumé		Absence d'odeur étrangère
	Aspect visuel	Blanc crème		Homogène, uniforme
Cuit	Goût	Typique saveur riz thaï		Absence de saveur étrangère
	Aspect visuel	Grains uniformes		Grains homogènes
	Texture	Grains souples		Pas collant
	Temps de cuisson	10-12 mn		
Informations nutritionnelles pour 100 g de riz cru	Énergie	1504 Kj	354 Kcal	
	Matières grasses	0,4		
	dont acides gras saturés	0,1		
	Glucides	80,4		
	dont sucre	0,2		
	Fibres	1,0		
	Protéines	6,7		
	Sodium	0,01		

CONFORMITE REGLEMENTAIRES CONTAMINANTS

Paramètres	Règles CE
Variété de riz	Décret législatif 131/2017 Code des usages relatif au riz destiné à la consommation humaine (V.12/2024)
Métaux lourds	CE 2023/915 et 2024/1987
Mycotoxines	CE 2023/915
OGM	CE 1829-1830/2003
Pesticides	CE 396/2005

PROFIL MICROBIOLOGIQUE – Produit RTC (prêt à cuire)

Paramètres	UM	Références	Source
aW (activité de l'eau)	-	< 0,7	Référence interne
E. Coli	UFC/g	< 100	Guide technique Reg.Piemont
S. Aureus	UFC/g	< 10.000	
Bacillus Cereus	UFC/g	< 10.000	
Salmonelle	-	Absence dans 25 g	
Moisissures	UFC/g	< 10.000	

	Annexe GSQ 01	
	Gestion de la qualité	
	FICHE TECHNIQUE	

Levures	UFC/g	< 10.000	
---------	-------	----------	--