

Présentation

Définition

Riz long étuvé de type indica, sa longueur moyenne est de 6,5 mm avec un minimum de 6 mm. Le rapport L/l est supérieur ou égal à 3. Le taux de brisures est de 5% max.

Origine

UE (France, Italie, Espagne, Portugal, Grèce), Thaïlande, Uruguay, Paraguay, Guyana, Myanmar.
Conditionné à Valenciennes et/ou à Arles

Dénomination légale

Riz long étuvé de qualité supérieure

Process

Etuvage, séchage, décorticage, polissage, nettoyage

Conservation

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 Code des Usages du riz - version en vigueur
Paddy		0,1% max	
Matières organiques		0,05% / 0,5% max	
Matières minérales		0,05% / 0,1% max	
Taux de brisures		4% / 5% max	
Grains	Endommagés	0,1% / 1% max	
	Noirs	0,4% / 1% max	
	Striés rouge	0,2% / 3% max	
	Echauffés	0,5% 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 INCO 1169/2011)

Ionisation

Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	1509kJ/355kcal
Matières grasses	0,8 g
Dont AG saturés	0,2 g
Glucides	79 g
Dont sucres	0,3 g
Fibres	1,5 g
Protéines	7,3 g
Sel	0,015 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. Laisser cuire à feu moyen 17 à 20 minutes.
- Au four vapeur : Mettre un volume de riz dans 1,7 volume d'eau. Cuisson 25 à 30 mn jusqu'absorption.
- Pilaf : Pour 1 volume de riz, verser 40 ml d'huile et laisser chauffer 5 mn. Ajouter le volume de riz et mélanger avec l'huile 5mn. Ajouter 1,8 volume d'eau chaude salée. Laisser cuire 15 minutes, couper le feu, laisser à couvert 10 minutes jusqu'à absorption totale, égrainer.

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	Parboiled long grain rice of indica type. Its average length is 6,5 mm with a minimum of 6 mm. The length divided by the width is superior or equal to 3. It has a broken rate of 5% max.
Origin	EU (France, Italy, Spain, Portugal, Greece), Thailand, Uruguay, Paraguay, Guyana, Myanmar. Packaged in Valenciennes and/or Arles
Legal naming	Parboiled long grain rice
Process	Parboiling, drying, husking, milling, cleaning
Storage	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		0,05% / 0,1% max	
Broken		4% / 5% max	
Grains	Damaged	0,1% / 1% max	
	Black	0,4% / 1% max	
	Red streaked	0,2% / 3% max	
	Overheated	0,5% 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
Allergens	Allergen free (By law INCO 1169/2011)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	1509kJ/355kcal
Fat	0,8 g
Of which saturates	79 g
Carbohydrates	0,3 g
Of which sugars	1,5 g
Fibers	7,3 g
Proteins	0,015 g
Salt	0,015 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. Simmer on medium heat for 17 to 20 minutes.
- In the oven vapour: put a volume of rice in 1,7 volume of water. Cooking 25 in 30 minutes until absorption.
- Pilaf: For 1 volume of rice, pour 40 ml of oil and let warm 5 minutes. Add the volume of rice and mix with the oil 5 minutes. Add 1,8 volume of salty warm water. Let cook 15 minutes, light the fire, leave under cover 10 minutes until total absorption, put the grains apart.

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. 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.