

Présentation

Définition

Riz long étuvé de type indica, sa longueur moyenne est de 7 mm avec un minimum de 6 mm. Le rapport L/l est supérieur ou égal à 3. Le taux de brisures est de 15% Max.

Origine

Uruguay

Dénomination légale

Riz long étuvé

Process

Etuvage, séchage, décorticage, nettoyage, polissage

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
Paddy	0,1% max	Code des Usages du Riz - Version en vigueur
Matières organiques	0,05% / 0,5% max	
Matières minérales	0,05% / 0,1% max	
Taux de brisures	12% / 15% max	
Grains endommagés, verts	0,1% / 1% max	
Grains noirs	0,4% / 1% max	
Grains striés rouges	0,2% / 3% max	
Grains échauffés	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 n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications

Allergènes

Exempt d'allergènes (Règlement INCO n°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. Au retour de l'ébullition laisser cuire à feu moyen 17 à 20 minutes.

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 rice of indica type. Its average length is 7 mm with a minimum to 6 mm. The length divided by the width is superior or equal to 3. It has a broken rate of 15% max.

Origin

Uruguay

Legal naming

Parboiled long grain rice

Process

Parboiling, drying, husking, cleaning, polishing

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 - Current version
Organic matter	0,05% / 0,5% max	
Mineral matter	0,05% / 0,1% max	
Broken rice	4% / 5% max	
Damaged and green grains	0,5% max	
Black grains	0,4% / 1% max	
Red streaked grains	0,2% / 1% max	
Overheated grains	0,2% / 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 n°1830/2003 and their modifications

Allergens

Allergen-free (INCO Regulation 1169/2011)

Ionization

Absence of ionizing treatment on the delivered material

Nutritional values

Energy	1509kJ/355kcal
Fat	0,8 g
Of which saturates	0,2 g
Carbohydrates	79 g
Of which sugar	0,3 g
Fibers	1,5 g
Proteins	7,3 g
Salt	0,015 g

Values given for 100 g of dry product by Ferm 2012

Application

Cooking method :

- Creole: Put one part of rice in 5 parts of boiling salted water. Cook over medium heat for 17-20 minutes.

Appearance after cooking :

- 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.