



Fiche technique

RIZINEL F7Farine de riz
Rice flourDescription du produit
Product description**DEFINITION**
*DEFINITION*Farine 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 NAMING*Farine de riz
Rice flourCaractéristiques logistiques
Logistic characteristics**CONSERVATION**
*STORAGE*24 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 Granulation	> 212 µm	2% max	NF X-11 504 ou ISO3310/1
	> 180 µm	10% max	
	< 180 µm	90% min	

Valeurs nutritionnelles
Nutritional valuesPOUR 100G
FOR 100g

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

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



Fiche technique

RIZINEL F7Farine 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 <i>Germes</i>	Cibles <i>Targets</i>	Méthodes <i>Methods</i>
Germes aérobies mésophiles <i>Total count</i>	<150 000/g	NF EN ISO 4833
Coliformes totaux <i>Total coliforms</i>	<15 000/g	NF V08-050
Coliformes fécaux <i>Faecal coliforms</i>	<7 000/g	NF V08-060
Levures et moisissures <i>Yeasts and moulds</i>	<3 000/g	NF V08-036
E. Coli <i>E. Coli</i>	<10/g	NF ISO 16649-2
Salmonelles <i>Salmonellas</i>	none/25g	BRD 07/11-12/05

PESTICIDES
PESTICIDESConforme 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**
GMOAbsence 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**
IONISATIONAbsence de traitement ionisant sur la matière livrée
*Absence of ionizing treatment on the delivered material***NANOPARTICULES**
NANOPARTICLESAbsence de nanoparticules dans le produit
*Absence of nanoparticles in the product***ALLERGENES**
ALLERGENSExempt 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.