

## Présentation

<b>Définition</b>	Riz long naturellement parfumé de type indica. Sa longueur moyenne minimale est de 7 mm avec un minimum de 6 mm. Le rapport L/I est supérieur à 3,2. Le taux de brisures est de 5% Max.
<b>Origine</b>	Thaïlande
<b>Dénomination légale</b>	Riz long thaï de qualité supérieure
<b>Process</b>	Décorticage, polissage, nettoyage
<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

## Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		11%/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		0,1% max	
Taux de brisures		4% / 5% max	
Grains	Echauffés	0,5% max	
	Crayeux	1,5% / 6% max	
	Endommagés	0,5% / 1% max	
	Striés rouges	0,5% / 3% 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

<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications
<b>Allergènes</b>	Exempt d'allergènes (Règlement CE n°2000/13 et n°2003/89)
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée

## Valeurs nutritionnelles

<b>Energie</b>	1485kJ/350kcal
<b>Matières grasses</b>	0,6 g
<b>Dont AG saturés</b>	0,1 g
<b>Glucides</b>	78 g
<b>Dont sucres</b>	0,3 g
<b>Fibres</b>	1,4 g
<b>Protéines</b>	7,4 g
<b>Sel</b>	0,01 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 12 minutes.
- Au four vapeur : mettre un volume de riz dans 1.2 à 1.3 volume d'eau. Cuisson 25 à 30 min
- En sauteuse : Plonger le riz dans l'eau bouillante 10min, égoutter et laisser sécher 10min.

### Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche
- Texture : grains moelleux
- Autre : naturellement parfumé et saveur spécifique.



## 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

<b>Definition</b>	Naturally fragrant rice of indica type. Its minimal average length is 7 mm with a minimum of 6 mm. The length divided by the width is superior to 3,2. It has a broken rate of 5% max.
<b>Origin</b>	Thailand
<b>Legal naming</b>	Thai long grain rice
<b>Process</b>	Husking, polishing, cleaning,
<b>Storage</b>	24 months in a cool and dry place

### Physico chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Humidity		11%/15%max	NF V03707
Paddy		0,1%max	Code of Practice for Rice - current version
Organic matter		0,05% / 0,5% max	
Mineral matter		0,1% max	
Broken rice		4% / 5% max	
Grains	Overheated	0,5% max	
	Chalky	1,5% / 6% max	
	Damaged	0,5% / 1% max	
	Red streaked	0,5% / 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

<b>Pesticides</b>	According to legislation in place
<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place
<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place
<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829/2003 and n°1830/2003 and their modifications
<b>Allergens</b>	Allergen free (By CE regulation n°2000/13 and n°2003/89)
<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered material


### Nutritional values

<b>Energy</b>	1485kJ/350kcal
<b>Fat</b>	0,6 g
<b>Of which saturates</b>	0,1 g
<b>Carbohydrates</b>	78 g
<b>Of which sugar</b>	0,3 g
<b>Fibers</b>	1,4 g
<b>Proteins</b>	7,4 g
<b>Salt</b>	0,01 g

Values given for 100 g of dry product by Ferm 2012

### Application

#### Cooking methods :

- Creole: Put one part of rice in 5 parts of boiling salted water. When the water returns to the boil, cook over medium heat for 12 minutes.
- In the steam oven: put one part of rice in 1.2 to 1.3 parts of water. Cook for 25 to 30 minutes.
- In a frying pan: Plunge the rice into boiling water for 10 minutes,  minutes.

#### Appearance after cooking :

- Colour: white
- Texture: soft grains
- Other: naturally fragrant and specific flavour.

### 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.