




RIZ LONG BASMATI

QS

Référence PQG007-1.2211.5
Version J
Date d'application : 05/12/2022
Page 1/2

Présentation	Définition	Riz parfumé de type indica. Sa longueur moyenne minimale est de 6,5 mm. Le rapport L/l est supérieur à 3,5. Le taux de brisures est de 5% max.		
	Origine	Inde/Pakistan		
	Dénomination légale	Riz long grain de qualité supérieure		
	Process	Décorticage, polissage, nettoyage		
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
Caractéristi - ques physico- chimiques	Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
	Humidité		11% / 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	Echauffés	0,5% max	
		Crayeux	2,5% / 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	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 n°1169/2011)		
	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.		

Valeurs nutritionnelles	Energie	1485kJ/350kcal
	Matières grasses	0,6 g
	Dont AG saturés	0,1 g
	Glucides	78 g
	Dont sucres	0,3 g
	Fibres	1,4 g
	Protéines	7,4 g
	Sel	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 11 minutes.	
	-Au four vapeur : mettre un volume de riz dans 1 volume d'eau. Cuisson 25 à 30 min.	
	Aspect après cuisson :	
	- Couleur : blanche	
	- Texture : grains moelleux	
Mentions légales	- Autre : naturellement parfumé et saveur spécifique.	
		
	<p>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.</p>	

Presentation	Definition	Rice of indica type, naturally fragrant. Its minimal average length is 6,5 mm. The length divided by the width is superior to 3,5. It has a broken rate of 5% max		
	Origin	India/Pakistan		
	Legal naming	Basmati long grain rice		
	Process	Husking, polishing, cleaning		
	Storage	24 months in a cool and dry place		
Physico-chemical characteristics	Analysis		Average/Allowance	Methods
	Moisture		0%	NF V03707
	Paddy		Moyenne/Tolérance	Rice code of practice - version applicable
	Organic matter		0,00%	
	Mineral matter		11% / 15%max	
	Broken		0,1%max	
	Grains	Overheated	0,05% / 0,5% max	
		Chalky	0,05% / 0,1% max	
		Damaged	4% / 5% max	
		Red streaked	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 and 1830 / 2003 and their modifications.		
	Allergens	Allergen free (By law INCO n°1169/2011)		
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.		

**Nutritional
values**

Energy	1485kJ/350kcal
Fat	0,6 g
Of which saturates	0,1 g
Carbohydrates	78 g
Of which sugar	0,3 g
Fibers	1,4 g
Proteins	7,4 g
Salt	0,01 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. Bring to the boil and simmer on medium heat for 11minutes.

Product appearance as cooked :

- 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.