



Date de validation
25/09/2023

Présentation

Définition

Riz long étuvé de type japonica, sa longueur moyenne est supérieure à 6 mm. Le rapport L/l est compris entre 2 et 3. Le taux de brisures est de 5% max. Ce produit est d'Indication Géographique Protégée Camargue

Origine

France (Camargue)

Dénomination légale

Riz de Camargue long étuvé de qualité supérieure

Process

Etuvage, séchage, décortilage, 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	15%max	NF V03707
Matières organiques/autres	0,05 % max	Référentiel Riz de Camargue
Matières minérales	0,01% max	
Taux de brisures	5% max	
Qualité d'élaboration :		
- Paddy	0,06% max	
- Décortiqué	0,06% max	
- Striés de rouge et adventice	< 1% max	
Qualité de maturité :		
- Immatures	0,5 % max	
- Perlés	< 3% max	
Grains endommagés :		
- Tachés, tachetés, noirs	< 0,3% max	
- Jaunes, ambrés	< 0,1% max	
Autre type	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
Salmonelle	Abs / 25g	BRD 07/11-12/05

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 :

Prévoir environ 75g de riz par personne.

Mélanger jusqu'à absorption complète d'un bouillon :

- 1 volume de riz pour 1,5 volume d'eau : 8 minutes de cuisson
- 1 volume de riz pour 2,5 volumes d'eau : 17 (ferme) à 20 (moelleux) minutes de cuisson

Application: s'utilise pour les salades

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 japonica type. Its average length is superior to 6 mm. The length divided by the width is between 2 and 3. It has a broken rate of 5% max. It has a IGP label.

Origin

France (Camargue)

Legal naming

Parboiled rice from Camargue

Process

Parboiling, drying, husking, polishing, cleaning

Storage

24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	15%max	NF V03707
Organic matter/other grains	0,05 % max	IGP Camargue Rice
Minéral matter	0,01% max	
Broken	5% max	
Quality of elaboration :		
- Paddy	0,06% max	
- Husked	0,06% max	
- Red-streaked/adventitious	< 1% max	
Quality of maturity :		
- Immature	0,5 % max	
- Perled	< 3% max	
Damaged grains :		
- Spotted, mottled, black	< 0,3% max	
- Yellow, overheated	< 0,1% 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
Salmonella	Abs/25g	BRD 07/11-12/05

Contamination

Pesticides

According to legislation in place

Heavy metals

According to legislation in place

Mycotoxins

According to legislation in place

GMO

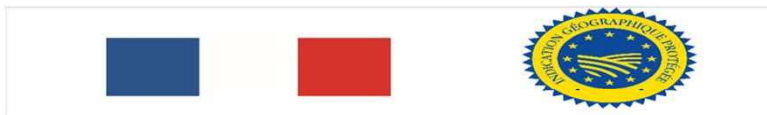
Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.

Allergens

Allergen free (Réglement INCO 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 sugars	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:

75g per person.

Stir until a broth is completely absorbed:

- 1 part rice to 1.5 parts water: 8 minutes cooking time
- 1 part rice to 2.5 parts water: 17 (firm) to 20 (soft) minutes

Application: used for salads

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.