

Présentation

Définition	Mélange de riz avec 70% ± 2% de riz étuvé indica, 15% ± 2% de riz sauvage et 15% ± 2% de riz rouge complet. Le taux de brisures est de 5% max.
Origine	<ul style="list-style-type: none"> - Riz étuvé indica : UE (France, Italie, Espagne, Grèce, Portugal), Uruguay, Thaïlande, Paraguay, Guyana, Myanmar. - Riz sauvage: Amérique du Nord; - Riz rouge: Camargue/Thaïlande/Vietnam
Dénomination légale	Mélange de riz étuvé indica, de riz rouge et de riz sauvage* * Le riz sauvage, dénommé "wild rice" en anglais, est une graminée différente de celle connue sous le nom de riz.
Ingrédients	70% riz étuvé indica, 15% riz sauvage*, 15% riz rouge complet
Process	Riz étuvé: étuvage, séchage, décortilage, polissage, nettoyage Riz sauvage: léger polissage Riz rouge complet: obtenu par triage optique du riz complet
Conservation	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
Matières organiques	0,5% max	Code des Usages du riz - version en vigueur
Matières minérales	0,1% max	
Taux de brisures	4% / 5% max	
Grains Noirs	0,4% / 1% max	
Striés rouges	3%	
Echauffés	0,5% max	
Endommagés	1% 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 1169/2011)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	349kcal/1480 kJ
Matières grasses	2,3g
Dont AG saturés	0,54g
Glucides	71,9g
Dont Sucres	0,97g
Fibres	2,9g
Protéines	8,8g
Sel	0,014g

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

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 20 à 25 minutes.

Aspect après cuisson :

- Couleur : présence de grains blancs, noirs et rouges
- Texture : ferme



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	Mix of rice with 70% \pm 2% of parboiled indica rice, 15% \pm 2% of wild rice and 15% \pm 2% of whole red rice. It has a broken rate of 5% max.
Origin	<ul style="list-style-type: none"> - Parboiled rice: EU (France, Italy, Spain, Portugal, Greece), Thaïland, Uruguay, Paraguay, Myanmar, Guyana. - Wild rice: North America; - Whole red rice: Camargue/Thaïland/Vietnam
Legal naming	Mix of parboiled rice, red rice and wild rice* *Wild rice is a different grass species than standard rice
Ingredients	70% parboiled indica rice, 15% wild rice*, 15% whole red rice Parboiled rice: parboiling, drying, husking, polishing, cleaning
Process	Wild rice: soft polishing Whole red rice: stems from brown rice colour sorting
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	11%/15%max	NF V03707
Organic matter	0,5% max	Rice code of practice - version applicable
Mineral matter	0,1% max	
Broken	4% / 5% max	
Grains Black	0,4% / 1% max	
Red streaked	3%	
Overheated	0,5% max	Rice code of practice - version applicable
Damaged	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

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 1169/2011)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	349kcal/1480 kJ
Fat	2,3g
Of which saturates	0,54g
Carbohydrates	71,9g
Of which sugar	0,97g
Fibers	2,9g
Proteins	8,8g
Salt	0,014g

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

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 20 to 25 minutes.

Product appearance as cooked :

- colour : white, dark and red
- Texture : firm



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.