

**Présentation**

<b>Définition</b>	Riz long de type japonica et de variété arborio. Sa longueur moyenne est supérieure ou égale à 6mm. Le rapport L/l est inférieur à 3. Le taux de brisures est de 5% Max.
<b>Origine</b>	Italie, Grèce, Portugal, France
<b>Dénomination légale</b>	Riz long 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		12,5%/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	4% / 6% max	
	Endommagés	0,2% / 1% max	
	Striés rouge	0,5% / 3% max	

**Microbiologie**

<u>Valeurs</u>		
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 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
<b>Allergènes</b>	Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 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 :

- Chauffer de la matière grasse (huile d'olive), ajouter le riz et le faire dorer en remuant sur le feu vif. Verser peu à peu un bouillon, en mélangeant, durant 15 à 20 minutes, jusqu'à absorption complète.

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 Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.

<b>Presentation</b>	<b>Definition</b>	Rice of japonica type and arborio variety. Its average length is superior or equal to 6mm. The length divided by the width is inferior to 3. It has a broken rate of 5% max.																								
	<b>Origin</b>	Italy, Greece, Portugal, France																								
	<b>Legal naming</b>	Long grain rice																								
	<b>Process</b>	Husking, polishing, cleaning																								
	<b>Storage</b>	24 months in a cool and dry place																								
<b>Physico-chemical characteristics</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Analysis</th> <th style="width: 30%;">Average/Allowance</th> <th style="width: 30%;">Methods</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moisture</td> <td>12,5%/15%max</td> <td rowspan="10" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Rice code of practice - version applicable</td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td>0,1%max</td> </tr> <tr> <td>Organic matter</td> <td>0,05% / 0,5%max</td> </tr> <tr> <td>Mineral matter</td> <td>0,1% max</td> </tr> <tr> <td>Broken</td> <td>4% / 5% max</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Grains</td> <td>Overheated</td> <td>0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Chalky</td> <td>4% / 6% max</td> </tr> <tr> <td>Damaged</td> <td>0,2% / 1% max</td> </tr> <tr> <td>Red streaked</td> <td>0,5% / 3% max</td> </tr> </tbody> </table>			Analysis	Average/Allowance	Methods	Moisture	12,5%/15%max	Rice code of practice - version applicable	Paddy	0,1%max	Organic matter	0,05% / 0,5%max	Mineral matter	0,1% max	Broken	4% / 5% max	Grains	Overheated	0,5% max	Chalky	4% / 6% max	Damaged	0,2% / 1% max	Red streaked	0,5% / 3% max
	Analysis	Average/Allowance	Methods																							
	Moisture	12,5%/15%max	Rice code of practice - version applicable																							
	Paddy	0,1%max																								
	Organic matter	0,05% / 0,5%max																								
	Mineral matter	0,1% max																								
	Broken	4% / 5% max																								
	Grains	Overheated		0,5% max																						
		Chalky		4% / 6% max																						
		Damaged		0,2% / 1% max																						
Red streaked		0,5% / 3% max																								
<b>Microbiology</b>	<b>Indicative values</b>																									
	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																							
<b>Contamination</b>	<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 1830 / 2003 and their modifications.																								
	<b>Allergens</b>	Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 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 method:

- Heat fat (olive oil), add rice and brown it. Stir. Pour gradually the bouillon ans stir during 15-20 minutes until complete absorption.

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. Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.