RIZ ARBORIO QS

Présentation

Définition	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.
Origine	Italie, Grèce, Portugal, France
Dénomination légale	Riz long 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		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

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 CE n° 2000/13 et 2003/89)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

41, rue du Petit Bruxelles – B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex -
Tél. 03 27 20 09 09 – Fax 03 27 47 00 98
RCS Valenciennes B 568 801 260
GROUPE AVRIL
SAS au capital de 2141000 €

RIZ ARBORIO QS

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 :
- 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 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.

ARBORICO RICE QS

Presentation

Definition	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.
Origin	Italy, Greece, Portugal, France
Legal naming	Long grain rice
Process	Husking, polishing, cleaning
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		12,5%/15%max	NF V03707
Paddy		0,1%max	Rice code of practice - version applicable
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	

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 CE n° 2000/13 and 2003/89)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

41, rue du Petit Bruxelles – B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex -
Tél. 03 27 20 09 09 – Fax 03 27 47 00 98
RCS Valenciennes B 568 801 260
GROUPE AVRIL
SAS au capital de 2141000 €

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:
- 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. 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.