

Présentation	Définition	Poudre de couleur blanche fine et sèche obtenue à partir de brisures de riz																					
	Origine	France, Italie, Espagne, Grèce, Portugal, Thaïlande, Guyana, Egypte, Inde, Myanmar, Argentine, Uruguay, Paraguay, Brésil, Cambodge, Pakistan, Vietnam.																					
	Dénomination légale	Farine de riz																					
	Process	Nettoyage, polissage, broyage, tamisage																					
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité																					
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Critères d'analyses</th> <th>Moyenne/Tolérance</th> <th>Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>13% (15%max)</td> <td>NF V03 707</td> </tr> <tr> <td>Cendres brutes</td> <td>0,8%max</td> <td>Ar. 08/09/77</td> </tr> <tr> <td>Acidité en H₂SO₄</td> <td>0,06%max</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Granulométrie</td> <td>> 212 µm</td> <td>2% max</td> <td rowspan="3">NF X11-504 ou ISO 3310/1</td> </tr> <tr> <td>>180 µm</td> <td>10%max</td> </tr> <tr> <td><180 µm</td> <td>90%min</td> </tr> </tbody> </table>			Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes	Humidité	13% (15%max)	NF V03 707	Cendres brutes	0,8%max	Ar. 08/09/77	Acidité en H ₂ SO ₄	0,06%max		Granulométrie	> 212 µm	2% max	NF X11-504 ou ISO 3310/1	>180 µm	10%max	<180 µm	90%min
	Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes																				
	Humidité	13% (15%max)	NF V03 707																				
	Cendres brutes	0,8%max	Ar. 08/09/77																				
	Acidité en H ₂ SO ₄	0,06%max																					
Granulométrie	> 212 µm	2% max	NF X11-504 ou ISO 3310/1																				
	>180 µm	10%max																					
	<180 µm	90%min																					
Microbiologie	Valeurs indicatives																						
	Germes aérobies mésophiles	<150 000/g	NF EN ISO 4833																				
	Coliformes totaux	<15 000/g	NF V08 - 050																				
	Coliformes fécaux	< 7 000/g	NF V08 - 060																				
	Levures et moisissures	<3 000/g	NF V08 - 036																				
	E. coli	< 10/g	NF ISO 16 649-2																				
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	350 kcal / 1485 kJ	Protéines	7,4 g
Matières grasses	0,6 g	Sel	0,01 g
Dont AG saturés	0,1 g		
Glucides	78 g		
Dont sucres	0,3 g		
Fibres	1,4 g		

Valeurs données sur la base d'une moyenne d'analyses (pour 100 g de produit sec) d'après FERM 2012

Applications

Ce produit est utilisé principalement pour les aliments bébé, les produits diététiques, les extrudés et aussi en boulangerie - pâtisserie.

**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.

Presentation	Definition	White and fine flour which stems from broken rice		
	Origin	France, Italy, Spain, Greece, Portugal, Thailand, Guyana, Egypt, India, Myanmar, Argentina, Uruguay, Paraguay, Brazil, Cambodia, Pakistan, Vietnam.		
	Legal naming	Rice flour		
	Process	Cleaning, polishing, grinding, sieving		
	Storage	24 months in a cool and dry place		
Physico-chemical characteristics		Analysis	Average/Allowance	Methods
	Moisture		13% (15%max)	NF V03 707
	Ashes		0,8%max	Ar. 08/09/77
	Acidity (H ₂ SO ₄)		0,06%max	
	Granulation	> 212 µm >180 µm <180 µm	2% max 10%max 90%min	NF X11-504 or ISO 3310/1
Microbiology	Indicative values			
	Total count		<150 000/g	NF EN ISO 4833
	Total coliforms		<15 000/g	NF V08 - 050
	Faecal coliforms		< 7 000/g	NF V08 - 060
	Yeasts and moulds		<3 000/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	350 kcal / 1485 kJ	Proteins	7,4 g
Fat	0,6 g	Salt	0,01 g
Of which saturated	0,1 g		
Carbohydrates	78 g		
Of which sugars	0,3 g		
Fibers	1,4 g		

Values given on the basis of an average of analysis (for 100 g of dry product) by Ferm 2012

Application

This product is principally used in breakfast cereals, baby food, dietetic food and pastries and snacks.


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.