




Présentation	Définition	Riz étuvé de type indica de qualité supérieure issu de l'agriculture biologique. Les grains ont une longueur moyenne de 7mm avec un minimum de 6mm. Le rapport L/l est supérieur ou égal à 3. Le taux de brisures est de 5% max.																								
	Origine	Pakistan, Thaïlande, Argentine, Cambodge																								
	Dénomination légale	Riz long étuvé de qualité supérieure issu de l'Agriculture Biologique																								
	Process	Etuvage, séchage, décorticage, polissage, nettoyage																								
	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>11,5%/15%max</td> <td rowspan="8">Code des Usages du riz - version en vigueur</td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td>0,1%max</td> </tr> <tr> <td>Matières organiques</td> <td>0,05% / 0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Matières minérales</td> <td>0,05% / 0,1% max</td> </tr> <tr> <td>Taux de brisures</td> <td>4% / 5% max</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Grains</td> <td>Echauffés</td> <td>0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Noirs</td> <td>0,4% / 1% max</td> </tr> <tr> <td>Endommagés</td> <td>0,2% / 1% max</td> </tr> <tr> <td>Striés rouges</td> <td>0,2% / 3% max</td> </tr> </tbody> </table>			Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes	Humidité	11,5%/15%max	Code des Usages du riz - version en vigueur	Paddy	0,1%max	Matières organiques	0,05% / 0,5% max	Matières minérales	0,05% / 0,1% max	Taux de brisures	4% / 5% max	Grains	Echauffés	0,5% max	Noirs	0,4% / 1% max	Endommagés	0,2% / 1% max	Striés rouges	0,2% / 3% max
	Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes																							
	Humidité	11,5%/15%max	Code des Usages du riz - version en vigueur																							
	Paddy	0,1%max																								
	Matières organiques	0,05% / 0,5% max																								
	Matières minérales	0,05% / 0,1% max																								
	Taux de brisures	4% / 5% max																								
	Grains	Echauffés		0,5% max																						
Noirs		0,4% / 1% max																								
Endommagés		0,2% / 1% max																								
Striés rouges		0,2% / 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 INCO n°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	<p>Mode de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Créole : Mettre un volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Laisser cuire à feu moyen pendant 17-20 minutes. - Au four vapeur : Mettre un volume de riz dans 1,7 volume d'eau. Cuisson 25 à 30 mn jusque absorption. - Pilaf : Pour 1 volume de riz, verser 40 ml d'huile et laisser chauffer 5 mn. Ajouter le volume de riz et mélanger avec l'huile 5mn. Ajouter 1,8 volume d'eau chaude salée. Laisser cuire 15 minutes, couper le feu, laisser à couvert 10 minutes jusqu'à absorption totale, égrainer. 	
	<p>Aspect après cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Couleur : blanche - Texture : grains moelleux 	
		
Mentions légales	<p>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.</p>	

Product of organic farming- certified by ECOCERT sas - 32600 L'ISLE JOURDAIN



Presentation	Definition	Parboiled rice of indica type which stems from the organic agriculture. Its average length is 7 mm (always superior to 6mm). The length divided by the width is superior or equal to 3. It has a broken rate of 5% max																									
	Origin	Pakistan, Thailand, Argentina, Cambodia																									
	Legal naming	Organic parboiled long grain rice																									
	Process	Parboiling, drying, husking, polishing, cleaning																									
	Storage	24 months in a cool and dry place																									
Physico-chemical characteristics	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Analysis</th> <th>Average/Allowance</th> <th>Methods</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moisture</td> <td>11,5%/15%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td>0,1%max</td> <td rowspan="7">Rice code of practice - version applicable</td> </tr> <tr> <td>Organic matter</td> <td>0,05% / 0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Mineral matter</td> <td>0,05% / 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>Black</td> <td>0,4% / 1% max</td> </tr> <tr> <td>Damaged</td> <td>0,2% / 1% max</td> </tr> <tr> <td>Red streaked</td> <td>0,2% / 3% max</td> </tr> </tbody> </table>			Analysis	Average/Allowance	Methods	Moisture	11,5%/15%max	NF V03707	Paddy	0,1%max	Rice code of practice - version applicable	Organic matter	0,05% / 0,5% max	Mineral matter	0,05% / 0,1% max	Broken	4% / 5% max	Grains	Overheated	0,5% max	Black	0,4% / 1% max	Damaged	0,2% / 1% max	Red streaked	0,2% / 3% max
	Analysis	Average/Allowance	Methods																								
	Moisture	11,5%/15%max	NF V03707																								
	Paddy	0,1%max	Rice code of practice - version applicable																								
	Organic matter	0,05% / 0,5% max																									
	Mineral matter	0,05% / 0,1% max																									
	Broken	4% / 5% max																									
	Grains	Overheated		0,5% max																							
Black		0,4% / 1% max																									
Damaged		0,2% / 1% max																									
Red streaked		0,2% / 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 INCO n°1169/2011)																									
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.																									



FR.BIO.01

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:

- Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Simmer on medium heat for 17-20 minutes.
- In the oven vapor: put a volume of rice in 1,7 volume of water. Cooking 25 in 30 minutes until absorption.
- Pilaf: For 1 volume of rice, pour 40 ml of oil and let warm 5 minutes. Add the volume of rice and mix with the oil 5 minutes. Add 1,8 volume of salty warm water. Let cook 15 minutes, light the fire, leave under cover 10 minutes until total absorption, put the grains apart.

Product appearance as cooked :

- color : 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.