

<b>Présentation</b>	<b>Définition</b>	Riz medium de type japonica de couleur noire. Sa longueur moyenne est comprise entre 5,2 mm et 6mm. Le rapport L/l est inférieur ou égal à 2. Le taux de brisures est de 5% Max.		
	<b>Origine</b>	Italie		
	<b>Dénomination légale</b>	Riz complet demi-long de qualité supérieure, riz medium		
	<b>Process</b>	Décorticage, triage, nettoyage		
	<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	<b>Critères d'analyses</b>		<b>Moyenne/Tolérance</b>	<b>Méthodes</b>
	Humidité		13%/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		0,05% / 0,1% max	
	Taux de brisures		4% / 5% max	
	Grains Echauffés		0,5% max	
	Crayeux		3% / 6% max	
Endommagés		0,5% / 1% max		
<b>Microbiologie</b>	<b>Valeurs indicatives</b>			
	Germes aérobies mésophiles		< 100 000 UFC/g	NF EN ISO 4833
	Coliformes totaux		< 10 000 UFC/g	NF V08 - 050
	Coliformes fécaux		< 2 000 UFC/g	NF V08 - 060
	Levures et moisissures		< 1 500 UFC/g	NF V08 - 036
	E. coli		< 10 UFC/g	NF ISO 16649-2
<b>Contaminants</b>	<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 INCO n°1169/2011)		
	<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée		

<b>Valeurs nutritionnelles</b>	<b>Energie</b>	1445kJ/342kcal
	<b>Matières grasses</b>	3,4 g
	<b>Dont AG saturés</b>	0,9 g
	<b>Glucides</b>	64 g
	<b>Dont sucres</b>	1,2 g
	<b>Fibres</b>	8,5 g
	<b>Protéines</b>	9,9 g
	<b>Sel</b>	0,02 g
Valeurs données pour 100 g de produit sec		
<b>Applications</b>	<b>Modes de cuisson</b>	
	<b>- Cuisson en excès d'eau (à la Créole) :</b> Mettre 1 volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Au retour de l'ébullition laisser cuire à feu moyen 30-35 minutes.	<b>- Cuisson par absorption (Pilaf) :</b> Prévoir 1 volume de riz pour 3 volumes d'eau Nacrer le riz noir dans un peu d'huile. Verser 3 volumes d'eau Cuire à couvert et à feu doux pendant 30 minutes Laisser reposer 10 minutes.
	<b>Aspect après cuisson :</b> - Couleur : noir - Texture : grains moelleux	
<b>Mentions légales</b>	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>	Medium rice of japonica type black coloured. Its average length is between 5,2 mm and 6mm. The length divided by the width is inferior or equal to 2. It has a broken rate of 5% max.																															
	<b>Origin</b>	Italy																															
	<b>Legal naming</b>	High quality semi-long brown rice, medium rice																															
	<b>Process</b>	Husking, sorting, cleaning																															
	<b>Storage</b>	24 months in a cool and dry place																															
<b>Physico-chemical characteristics</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Analysis</th> <th>Average/Allowance</th> <th>Methods</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moisture</td> <td></td> <td>13%/15%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td></td> <td>0,1%max</td> <td rowspan="7">Rice code of practice - version applicable</td> </tr> <tr> <td>Organic matter</td> <td></td> <td>0,05% / 0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Mineral matter</td> <td></td> <td>0,05% / 0,1% max</td> </tr> <tr> <td>Broken</td> <td></td> <td>4% / 5% max</td> </tr> <tr> <td>Grains</td> <td>Overheated</td> <td>0,5% max</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Chalky</td> <td>3% / 6% max</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Damaged</td> <td>0,5% / 1% max</td> </tr> </tbody> </table>			Analysis		Average/Allowance	Methods	Moisture		13%/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		Chalky	3% / 6% max		Damaged	0,5% / 1% max
	Analysis		Average/Allowance	Methods																													
	Moisture		13%/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																														
	Chalky	3% / 6% max																															
	Damaged	0,5% / 1% max																															
<b>Microbiology</b>	<b>Indicative values</b>																																
	Total count	< 100 000 CFU/g	NF EN ISO 4833																														
	Total coliforms	< 10 000 CFU/g	NF V08 - 050																														
	Faecal coliforms	< 2 000 CFU/g	NF V08 - 060																														
	Yeasts and moulds	< 1 500 CFU/g	NF V08 - 036																														
	E. coli	< 10 CFU/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 INCO n°1169/2011)																															
	<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered material																															

<b>Nutritional values</b>	<b>Energy</b>	1445kJ/342kcal
	<b>Fat</b>	3,4 g
	<b>Of which saturates</b>	0,9 g
	<b>Carbohydrates</b>	64 g
	<b>Of which sugar</b>	1,2 g
	<b>Fibers</b>	8,5 g
	<b>Proteins</b>	9,9 g
	<b>Salt</b>	0,02 g
Values given for 100 g of dry product		
<b>Application</b>	<b>Cooking methods</b>	
	<p><b>- Cooking in excess of water (à la Créole) :</b>                      Put 1 part of rice in 5 parts of boiling salted water. When it returns to the boil, cook over medium heat for 30-35 minutes.</p>	<p><b>- Cooking by absorption (Pilaf):</b>                      1 part rice to 3 parts water                      Cook the black rice in a little oil.                      Pour in 3 parts of water                      Cover and cook over low heat for 30 minutes.                      Leave to rest for 10 minutes.</p>
	<p>Appearance after cooking :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colour: black</li> <li>- Texture: soft grains</li> </ul>	
<b>Legal disclaimer</b>	<p>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.</p>	