

| Présentation | Définition | Riz de couleur blanche. C'est un riz rond de variété japonica issu de l'agriculture biologique. Sa longueur moyenne est inférieure ou égale à 5,2 mm. Le rapport L/l est inférieur à 2. Le taux de brisures est de 5% Max. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|---------------------|-------------------|----------|----------|------------|-----------|-------|---------|---|---------------------|------------------|--------------------|------------------|------------------|--------|--------|-----------|----------|---------|-------------|------------|---------------|---------------|--------|
| | Origine | Italie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Dénomination légale | Riz rond issu de l'Agriculture Biologique | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Process | Décorticage, triage, 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>13%/15%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td>0,1%max</td> <td rowspan="7">Code des Usages du riz - version en vigueur</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>5% max</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Grains</td> <td>Echauffés</td> <td>0,5% max</td> </tr> <tr> <td>Crayeux</td> <td>4% / 6% max</td> </tr> <tr> <td>Endommagés</td> <td>0,5% / 1% max</td> </tr> <tr> <td>Striés rouges</td> <td>3% max</td> </tr> </tbody> </table> | | | Critères d'analyses | Moyenne/Tolérance | Méthodes | 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 | 5% max | Grains | Echauffés | 0,5% max | Crayeux | 4% / 6% max | Endommagés | 0,5% / 1% max | Striés rouges | 3% max |
| | Critères d'analyses | Moyenne/Tolérance | Méthodes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 5% max | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Grains | Echauffés | | 0,5% max | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crayeux | | 4% / 6% max | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Endommagés | | 0,5% / 1% max | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Striés rouges | | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**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 :

- Créole : Mettre un volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Au retour de l'ébullition laisser cuire à feu moyen 15 minutes.

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.

| | | | | |
|---|--------------------------|--|--------------------------|--|
| Presentation | Definition | White round rice of japonica type. This product stems from the organic agriculture. Its average length is inferior or equal to 5,2mm. The length divided by the width is inferior 2. It has a broken rate of 5% max. | | |
| | Origin | Italia | | |
| | Legal naming | Organic round rice | | |
| | Process | Husking, sorting, cleaning | | |
| | Storage | 24 months in a cool and dry place | | |
| Physico-chemical characteristics | | 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 | 5% max | |
| | | Grains Overheated | 0,5% max | |
| | | Chalky | 4% / 6% max | |
| | Damaged | 0,5% / 1% max | | |
| | Red streaked | 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. | | |

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:

- Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Bring to the boil and simmer on medium heat for 15 minutes.

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.