

Présentation

Définition	Riz long de type japonica, sa longueur moyenne est supérieure à 6 mm. Le rapport L/l est compris entre 2 et 3. Le taux de brisures est de 5% Max. Ce produit est d'Indication Géographique Protégée Camargue
Origine	France (Camargue)
Dénomination légale	Riz long étuvé de qualité supérieure
Process	Etuvage, séchage, nettoyage, décortiquage, polissage
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	15%max	NF V03707
Matières organiques/autres grains	0,05 % max	Référentiel Riz de Camargue
Matières minérales	0,01% max	
Taux de brisures	5% max	
Qualité d'élaboration		
* Paddy	0,06% max	
* Décortiqué	0,06% max	
* Striés de rouge et adventice	< 1% max	
Qualité de maturité		
* Immatures	0,5 % max	
* Perlés	< 3% max	
Grains endommagés		
* Tachés, tachetés, noirs	< 0,3% max	
* Jaunes, ambrés	< 0,1% 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 n°1829/2003 et n°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

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 17-20 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 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.

Presentation

Definition	Long rice of japonica type. Its average length is superior to 6 mm. The length divided by the width is between 2 and 3. It has a broken rate of 5% max. This product is of Geographical Protected Indication of Camarque
Origin	France (Camargue)
Legal naming	Parboiled long grain rice
Process	Parboiling, drying, cleaning, husking, polishing
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	15% max	NF V03707
Organic matter/other grains	0,05 % max	Camargue Rice Reference System
Mineral matter	0,01% max	
Broken	5% max	
Quality of elaboration		
* Paddy	0,06% max	
* Husked	0,06% max	
* Red-streaked/adventitious	< 1% max	
Quality of maturity		
* Immature	0,5 % max	
* Perled	< 3% max	
Damaged grains		
* Spotted, mottled, black	< 0,3% max	
* Yellow, overheated	< 0,1% 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 n°1830/2003 and their modifications
Allergens	Allergen-free (INCO Regulation 1169/2011)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material



Nutritional values

Energy	1509kJ/355kcal
Fat	0,8 g
Of which saturates	0,2 g
Carbohydrates	79 g
Of which sugar	0,3 g
Fibers	1,5 g
Proteins	7,3 g
Salt	0,015 g

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

Application

Cooking method :

Wash and rinse the quinoa several times to remove the bitterness. Drain. In a saucepan, pour the quinoa (about 70g per person) into 2 volumes of boiling water, add salt, cover and cook for 12 minutes. Drain

Use as a salad or side dish.

Appearance after cooking :

- Taste: pleasantly fragrant
- After cooking : the seeds become transparent. The white germ is released.



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.