

**Présentation**
**Définition**

Riz long étuvé de type indica, sa longueur moyenne est de 6,5 mm avec un minimum de 6 mm. Le rapport L/l est supérieur ou égal à 3. Le taux de brisures est de 5% max.

**Origine** France, Italie, Espagne, Portugal, Grèce

**Dénomination légale** Riz long étuvé de qualité supérieure

**Process** Etuvage, séchage, décorticage, polissage, nettoyage

**Conservation** 24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

**Caractéristiques physico-chimiques**

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		12,5% / 15%max	NF V03707
Paddy		0,1% max	
Matières organiques		0,05% / 0,5% max	BID10/88
Matières minérales		0,05% / 0,1% max	BID10/88
Taux de brisures		4% / 5% max	BID10/88
Grains	Endommagés	0,1% / 1% max	BID10/88
	Noirs	0,2% / 1% max	BID10/88
	Striés rouge	0,1% / 3% max	BID10/88
	Echauffés	0,5% max	BID10/88

**Microbiologie**
**Valeurs**

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**

<b>Energie</b>	1509kJ/355kcal
<b>Matières grasses</b>	0,8 g
<b>Dont AG saturés</b>	0,2 g
<b>Glucides</b>	79 g
<b>Dont sucres</b>	0,3 g
<b>Fibres</b>	1,5 g
<b>Protéines</b>	7,3 g
<b>Sel</b>	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. Laisser cuire à feu moyen 17 à 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.

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**

Parboiled long grain rice of indica type. Its average length is 6,5 mm with a minimum of 6 mm. The length divided by the width is superior or equal to 3. It has a broken rate of 5% max.

**Origin**

France, Italy, Spain, Portugal, Greece

**Legal naming**

Parboiled long grain rice

**Process**

Parboiling, drying, husking, polishing, cleaning

**Storage**

24 months in a cool and dry place

## Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		12,5% / 15%max	NF V03707
Paddy		0,1% max	BID10/88
Organic matter		0,05% / 0,5% max	BID10/88
Mineral matter		0,05% / 0,1% max	BID10/88
Broken		4% / 5% max	BID10/88
Grains	Damaged	0,1% / 1% max	BID10/88
	Black	0,2% / 1% max	BID10/88
	Red streaked	0,1% / 3% max	BID10/88
	Overheated	0,5% max	BID10/88

## 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

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

Values given for 100 g of dry product by Fern 2012

## Application

Cooking method:

- Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Simmer on medium heat for 17 to 20 minutes.
- In the oven vapour: 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 :

- 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.