

Présentation

Définition	Riz parfumé de type indica. Sa longueur moyenne est de 6,7 mm avec un minimum de 6 mm. Le rapport L/l est supérieur à 3,5. Le taux de brisures est de 15% max.
Origine	Inde / Pakistan
Dénomination légale	Riz long grain
Process	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		15%max	NF V03707
Paddy		0,1%max	BID10/88
Matières organiques		0,05% / 0,5% max	BID10/88
Matières minérales		0,1% max	BID10/88
Taux de brisures		13% / 15% max	BID10/88
Grains	Ambrés	0,5% max	BID10/88
	Crayeux	2,5% / 6% max	BID10/88
	Endommagés	0,5% / 1% max	BID10/88
	Striés rouges	0,5% / 3% max	BID10/88

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 11 minutes.

Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche
- Texture : grains moelleux
- Autre : naturellement parfumé et saveur spécifique.


**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	Rice of indica type, naturally fragrant. Its average length is 6,7 mm with a minimum of 6mm. The length divided by the width is superior to 3,5. It has a broken rate of 15% max
Origin	India / Pakistan
Legal naming	Basmati long grain rice
Process	Husking, polishing, cleaning
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	15%max	NF V03707
Paddy	0,1%max	BID10/88
Organic matter	0,05% / 0,5% max	BID10/88
Mineral matter	0,1% max	BID10/88
Broken	13% / 15% max	BID10/88
Grains	Overheated	0,5% max
	Chalky	2,5% / 6% max
	Damaged	0,5% / 1% max
	Red streaked	0,5% / 3% max

Microbiology

<u>Indicative values</u>		
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 11 minutes.

Product appearance as cooked :

- colour : white
- Texture : soft grains
- Other : naturally fragrant and specific flavour.


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.