




Présentation	Définition	Riz long étuvé 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 et originaire de Camargue en France.		
	Origine	France (Camargue)		
	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	15%max	NF V03707	
	Matières organiques/autres	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			
Autre types	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 n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications		
	Allergènes	Exempt d'allergènes (Règlement CE n°2000/13 et n°2003/89)		
	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée		



Valeurs nutritionnelles	<table> <tr> <td>Energie</td> <td>1509kJ/355kcal</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>0,8 g</td> </tr> <tr> <td>Dont AG saturés</td> <td>0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>79 g</td> </tr> <tr> <td>Dont sucres</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>Fibres</td> <td>1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>7,3 g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>0,015 g</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Valeurs données pour 100 g de produit sec d'après FERM 2012</p>	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
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																
Applications	<p>Mode de cuisson : Prévoir environ 75g de riz par personne. Mélanger jusqu'à absorption complète d'un bouillon, durant environ 20 minutes.</p> <p>Aspect après cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Couleur : blanche - Texture : grains moelleux 																
Mentions légales	<p>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.</p>																



group Avril

RISORITTO IGP QS

Parboiled rice of Camargue IGP for paella and risotto




Reference	PQG007-1.2111.24
Version	D
Application date	20/02/2023

Page 1/2

Presentation	Definition	Parboiled long grain 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 a Protected Geographical Indication and originates from Camargue in France.		
	Origin	France (Camargue)		
	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	15%max	NF V03707
		Organic matter	0,05 % max	Camargue Rice Reference System
		Mineral matter	0,01% max	
		Broken rice	5% max	
		Quality of elaboration :		
		- Paddy	0,06% max	
		- Husked	0,06% max	
		- Red-streaked rice	< 1% max	
		Quality of maturity :		
		- Immatures	0,5 % max	
		- Chalky	< 3% max	
		Damaged grains :		
	- Spotted, mottled, black	< 0,3% max		
	- Yellow, overheated	< 0,1% max		
	Other varieties	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 n°1830/2003 and their modifications		
	Allergens	Allergen free (By CE regulation n°2000/13 and n°2003/89)		
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material		

RISORITTO IGP QS
Parboiled rice of Camargue IGP
for paella and risotto



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 for 100 g of dry product by Ferm 2012		
Application	Cooking instructions : Allow about 75g of rice per person. Stir until a broth is completely absorbed, about 20 minutes.	
	Appearance after cooking : - 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. 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.	