

Présentation
Définition

Riz de type indica de couleur naturellement rouge. Sa longueur est de 6mm minimum. Le rapport L/l est supérieur ou égal à 3. Le taux de brisures est de 5% Max.

Origine	Thaïlande, Camargue, Vietnam
Dénomination légale	Riz rouge long grain complet de qualité supérieure
Process	Décorticage, triage, 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	Code des Usages du riz - version en vigueur
Matières organiques*	1,5% max	
Matières minérales	0,1% max	
Taux de brisures	5% max	
Autres types de riz	3% max	
Grains immatures*	1,5% max	
Grains endommagés	1%max	
Grains échauffés	0,5% max	

* la somme des critères ne doit pas dépasser 1,5%

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**

Energie	1518kJ/359kcal
Matières grasses	3,4g
Dont AG saturés	0,9g
Glucides	72g
Dont sucres	0,7g
Fibres	4g
Protéines	8g
Sel	0,01g

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

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 20 minutes.

Aspect après cuisson :

- Couleur : rouge
- Texture : grains moelleux
- Autre : 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 naturally red. Its length is superior to 6mm. The length divided by the width is superior or equal to 3. It has a broken rate of 5% max.

Origin	Thailand, Camargue, Vietnam
Legal naming	Brown long grain red rice
Process	Husking, sorting, 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	Rice code of practice - version applicable
Organic matter*	1,5% max	
Minéral matter	0,1% max	
Broken	5% max	
Other types of rice	3% max	
Immature grains*	1,5% max	
Damaged grains	1%max	
Overheated grains	0,5% max	

* the sum of the criteria must not exceed 1,5%

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	1518kJ/359kcal
Fat	3,4g
Of which saturates	0,9g
Carbohydrates	72g
Of which sugar	0,7g
Fibers	4g
Proteins	8g
Salt	0,01g

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

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 20 minutes.

Product appearance as cooked :

- colour : red
- Texture : soft grains
- Other : 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.