

PRESENTATION :

Définition

Mélange de riz avec 60% \pm 2% de riz étuvé indica, 20% \pm 2% de riz sauvage et 20% \pm 2% de riz rouge. Le taux de brisures est de 5% max.

- Riz étuvé indica : France, Italie, Espagne, Grèce, Portugal, Uruguay, Thaïlande, Brésil, Inde;

Origine

- Riz sauvage: Amérique du Nord;
- Riz rouge: Camargue/Thaïlande

Mélange de riz étuvé indica, de riz rouge et de riz sauvage*

Dénomination légale

* Le riz sauvage, dénommé "wild rice" en anglais, est une graminée différente de celle connue sous le nom de riz.

Ingrédients

60% riz étuvé indica, 20% riz sauvage*, 20% riz rouge
Riz étuvé: étuvage, séchage, décorticage, polissage, nettoyage

Process

Riz sauvage: léger polissage

Riz rouge: obtenu par triage optique du riz complet

Conservation

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

CARACTERISTIQUES :

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	11%/15%max	NF V03707
Matières organiques	0,5% max	BID10/88
Matières minérales	0,1% max	BID10/88
Taux de brisures	4% / 5% max	BID10/88
Grains Noirs	0,4% / 1% max	BID10/88
Striés rouges	3%	BID10/88
Echauffés	0,5% max	BID10/88
Endommagés	1% max	BID10/88

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

Pesticides Conforme à la réglementation en vigueur

Métaux lourds Conforme à la réglementation en vigueur

Mycotoxines Conforme à la réglementation en vigueur

Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.

OGM

Allergènes Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)

Ionisation Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

MELANGE 3 RIZ GOURMET

Page 2/2

Référence PQG007-1.41.6
Version E
Date d'application : 01/04/2015

**Valeurs
nutritionnelles**

Energie	1477kJ/348kcal
Matières grasses	1g
Dont AG saturés	0,21g
Glucides	72,1g
Dont Sucres	0,2g
Fibres	5,7g
Protéines	9,9g
Sel	0,011g

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec) (2014)

Mode de cuisson :

Applications

- Créole : Mettre un volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Au retour de l'ébullition laisser cuire à feu moyen 20 à 25 minutes.

Aspect après cuisson :

- Couleur : présence de grains blancs, noirs et rouges- Texture : ferme



THREE FLAVOURS MIX GOURMET

Reference PQG007-1.41.6
Version E
Page 1/2 Application date : 01/04/2015

Presentation

Definition	Mix of rice with 60% ± 2% of parboiled indica rice, 20% ± 2% of wild rice and 20% ± 2% of red rice. It has a broken rate of 5% max.
Origin	- Parboiled rice: France, Italy, Spain, Portugal, Greece, Thailand, Uruguay, Brazil, India; - Wild rice: North America; - Red rice: Camargue/Thailand
Legal naming	Mix of parboiled rice, red rice and wild rice* *Wild rice is a different grass species than standard rice
Ingredients	60% parboiled indica rice, 20% wild rice*, 20% red rice
Process	Parboiled rice: parboiling, drying, husking, polishing, cleaning Wild rice: soft polishing Red rice: stems from brown rice colour sorting
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		11%/15%max	NF V03707
Organic matter		0,5% max	BID10/88
Mineral matter		0,1% max	BID10/88
Broken		4% / 5% max	BID10/88
Grains	Black	0,4% / 1% max	BID10/88
	Red streaked	3%	BID10/88
	Overheated	0,5% max	BID10/88
	Damaged	1% 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.

THREE FLAVOURS MIX GOURMET

Reference PQG007-1.41.6
Version E
Page 2/2 Application date : 01/04/2015

Nutritional values

Energy	1477kJ/348kcal
Fat	1g
Of which saturates	0,21g
Carbohydrates	72,1g
Of which sugar	0,2g
Fibers	5,7g
Proteins	9,9g
Salt	0,011g

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product) (2014)

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 to 25 minutes.

Product appearance as cooked :

- colour : white, dark and red
- Texture : firm

