

Présentation

Définition Riz long de type japonica et de variété arborio. Sa longueur moyenne est supérieure ou égale à 6mm. Le rapport L/l est inférieur à 3. Le taux de brisures est de 5% Max.

Origine Italie

Dénomination légale Riz long de qualité supérieure

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		12,5%/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		4% / 5% max	BID10/88
Grains	Echauffés	0,5% max	BID10/88
	Crayeux	4% / 6% max	BID10/88
	Endommagés	0,2% / 1% max	BID10/88
	Striés rouge	0,5% / 3% 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

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 :
- Chauffer de la matière grasse (huile d'olive), ajouter le riz et le faire dorer en remuant sur le feu vif. Verser peu à peu un bouillon, en mélangeant, durant 15 à 20 minutes, jusqu'à absorption complète.
- Aspect après cuisson :
- Couleur : blanche
 - Texture : grains moelleux



ARBORIO RICE QS

Reference PQG007-1.2211.1
Version C
Application date : 09/12/2014

Presentation

Definition Rice of japonica type and arborio variety. Its average length is superior or equal to 6mm. The length divided by the width is inferior to 3. It has a broken rate of 5% max.

Origin	Italy
Legal naming	Long grain rice
Process	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		0,1% max	BID10/88
Broken		4% / 5% max	BID10/88
Grains	Overheated	0,5% max	BID10/88
	Chalky	4% / 6% max	BID10/88
	Damaged	0,2% / 1% max	BID10/88
	Red streaked	0,5% / 3% 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.

ARBORIO RICE QS

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:

- Heat fat (olive oil), add rice and brown it. Stir. Pour gradually the bouillon and stir during 15-20 minutes until complete absorption.

Product appearance as cooked :

- colour : white
- Texture : soft grains

