

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 5% max.																																
	Origine	Inde/Pakistan																																
	Dénomination légale	Riz long grain de qualité supérieure																																
	Process	Décorticage, polissage, nettoyage																																
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité																																
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Critères d'analyses</th> <th>Moyenne/Tolérance</th> <th>Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>11% / 15%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Paddy</td> <td>0,1%max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Matières organiques</td> <td>0,05% / 0,5% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Matières minérales</td> <td>0,05% / 0,1% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Taux de brisures</td> <td>4% / 5% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Grains</td> <td>Ambrés</td> <td>0,5% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Crayeux</td> <td>2,5% / 6% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Endommagés</td> <td>0,5% / 1% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> <tr> <td>Striés rouges</td> <td>0,5% / 3% max</td> <td>BID10/88</td> </tr> </tbody> </table>			Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes	Humidité	11% / 15%max	NF V03707	Paddy	0,1%max	BID10/88	Matières organiques	0,05% / 0,5% max	BID10/88	Matières minérales	0,05% / 0,1% max	BID10/88	Taux de brisures	4% / 5% 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
	Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes																															
	Humidité	11% / 15%max	NF V03707																															
	Paddy	0,1%max	BID10/88																															
	Matières organiques	0,05% / 0,5% max	BID10/88																															
	Matières minérales	0,05% / 0,1% max	BID10/88																															
	Taux de brisures	4% / 5% 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

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.



BASMATI LONG GRAIN RICE QS

: 05/08/2015

Page 1/2

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

Analysis		Average/Allowance
Moisture		11% / 15%max
Paddy		0,1%max
Organic matter		0,05% / 0,5% max
Mineral matter		0,05% / 0,1% max
Broken		4% / 5% max
Grains	Overheated	0,5% max
	Chalky	2,5% / 6% max
	Damaged	0,5% / 1% max
	Red streaked	0,5% / 3% max

Microbiology	Indicative values	
	Total count	<100 000/g
	Total coliforms	<10 000/g
	Faecal coliforms	< 2 000/g
	Yeasts and moulds	<1 500/g
	E. coli	< 10/g

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 1831 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications
	Allergens	Allergen free (By law CE n° 2000/13 and its modifications)
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delimitation of the product

BASMATI LONG GRAIN 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 Fern 2012

Cooking method:

- Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Bring to the boil and simmer on medium heat for 11minutes.

Product appearance as cooked :

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



Application